7.3.34

MANUEL COMPLET

DES

DOMESTIQUES,

OU

L'ART DE FORMER

DE BONS SERVITEURS.



PARIS.

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,

RUE HAUTEFEUILLE, N° 10 BIS.

MANUEL COMPLET

DES

DOMESTIQUES,

MANUEL COMPLET

DES

DOMESTIQUES,

OU

L'ART DE FORMER DE BONS SERVITEURS;

SAVOIR :

Maîtres-d'hôtel, — Cuisiniers, — Cuisinières, — Femmes et Valets de chambre, — Frotteurs, — Portiers. — Concierges, — Bonnes d'enfants, — Cochers, — Valets d'écurie, — etc. ;

contenant

D'IMPORTANTS DÉTAILS SUR LE SERVICE DES MALADES, ET BEAUCOUP D'UTILES RECETTES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

PAR Mme CELNART.





PARIS,

A LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE, N° 10 BIS.

1836.

PRÉFACE.

Les Domestiques sont regardés communément comme une fâcheuse nécessité. Pour quelques maîtres satisfaits, un grand nombre change continuellement de serviteurs; un plus grand nombre, tout en grondant, s'abstient de changer, crainte d'en *rencontrer de pires*. Ce mécontentement général compromet à la fois le repos des maîtres, le bonheur des domestiques; il détruit chez les premiers cette bienveillance, chez les seconds cette dignité, qui font regarder un bon serviteur comme membre de la famille. Et cependant nos mœurs douces, faciles, se prêteraient volontiers à ce genre d'adoption, si nos domestiques n'y mettaient un obstacle continuel. Cet obstacle, il faut le détruire, en éclairant leur ignorance, en déracinant leurs habitudes vicieuses, en combattant leurs préjugés. Je sais bien que beaucoup d'entre eux ne voudront pas même m'écouter; que les mauvais resteront mauvais; mais avertis par leur exemple, les domestiques à former prêteront l'oreille à mes avis, et peut-être sera ce le signal d'une réforme bien nécessaire.

Le besoin de ce livre (que l'on m'a demandé souvent) ne s'est pas fait sentir seulement de nos jours: toutefois il manque absolument, car on ne peut compter l'ouvrage intitulé: *Moyens de former un bon Domestique*. Il est trop

restreint, puisqu'il ne s'adresse qu'aux *laquais* proprement dits ; trop sévère, car il est plus propre à décourager les domestiques qu'à les instruire : enfin il omet complétement ces indications spéciales et techniques, indispensables pour guider les serviteurs novices, étourdis, ou distraits.

Afin d'être généralement utile, j'ai cru devoir rendre mon travail général. Je comprends donc dans mes instructions, depuis le *maître-d'hôtel*, jusqu'à la femme de ménage. Il ne faut pas, à cet égard, se borner à écrire pour les grandes maisons. Lorsqu'on n'a qu'un serviteur, ou même un demi-serviteur, on n'est que plus intéressé à ce qu'il fasse son devoir.

J'avais pensé d'abord à diviser l'ouvrage d'après le sexe des domestiques, et à commencer par les domestiques-femmes, dont le service est bien plus usuel ; mais en y réfléchissant, j'ai vu que pour éviter de nombreuses répétitions, d'incommodes renvois, il faut que les divisions naturelles du service marquent les divisions de mon travail.

Ainsi nous aurons :

1° *Soins des alimens*, ou *service de la nourriture*, auxquels se rattachent les cuisinières, cuisiniers, maîtres-d'hôtel, aides de cuisine. Ce service comprend le choix, la disposition, la conservation des substances alimentaires, et tout ce qui concerne les repas. Le service de la cave en fait partie.

2° *Service des étrangers*. Cette série intermédiaire, entre la section précédente et celle qui suit, donnera les instructions nécessaires sur la conduite à tenir à l'égard des visites, des assemblées, des personnes qui reçoivent dans la maison une amicale hospitalité.

3° *Soins de la maison*, et *service du mobilier*, qui comprennent les occupations des femmes de ménage, femmes, valets de chambre, frotteurs, portiers, concierges, etc. Tous les conseils relatifs à la propreté, à l'élégance, à la bonne tenue de l'intérieur, trouveront place dans cette troisième section.

4° *Soins de la personne et des vêtemens*. Cette série, qui s'adresse aux valets et femmes de chambre chez les gens opulens, à la *domestique*, chez les personnes à for une plus modeste, contiendra tous les details des nettoyages, blanchissage, repassage, enlevage de taches, enfin tous les modes de réparation éprouvés à cet égard.

6° *Soins des enfans*. Sous ce titre, nous comprendrons toutes les attributions des bonnes d'enfants, et le soin des malades en beaucoup de cas.

6° *Soins de l'écurie*. Il s'agira, dans cette classe, du pansement des chevaux, de l'entretien des voitures, etc., et parconséquent des obligations imposées aux domestiques-hommes, chargés du service général, aux cochers, aux valets d'écurie.

Sans vouloir transformer cet ouvrage en manuel d'économie domestique, j'indiquerai les meilleurs moyens de conservation pour diverses substances alimentaires, pour les meubles, chaussures, harnais, etc.

Mais quels que soient le sexe et la destination des domestiques, ils ont des devoirs moraux communs, aussi ferai-je précéder les conseils relatifs à chaque classe, d'une instruction sur les vertus de leur état, ce qui formera la 1re *Section*.

Tel est mon plan : je l'ai combiné avec un soin minutieux ; car la grande utilité de cette publication ; loin de

porter à l'indulgence, excitera au contraire la sévérité. Chacun ayant à l'avance rempli mentalement le cadre d'un Manuel de domestiques, on se dira en feuilletant le livre : « *J'aurais mieux fait.* » Ce tableau-là n'est guères encourageant ; mais comme de tous ces diseurs, nul n'a pris, nul ne prendra l'initiative, j'ai encore l'espoir d'être utile, et ne chercherai pas d'autre encouragement.

VI

MANUEL COMPLET

DES

DOMESTIQUES.

§ 1er INSTRUCTION MORALE.

CHAPITRE PREMIER.

DEVOIRS DES DOMESTIQUES EN GÉNÉRAL.

Comme créatures raisonnables, tous les hommes doivent être justes, probes, laborieux; comme chrétiens, ils doivent être résignés à leur sort, attentifs aux devoirs de leur état, doux et humbles de cœur dans les relations sociales; mais pour ceux que la Providence appelle au service, ces indispensables obligations deviennent encore plus étroites. L'obéissance portée jusqu'à l'abnégation, une fidélité scrupuleuse, un zèle de tous les instans, une discrétion à toute épreuve, l'ordre, le désintéressement, sont des qualités que les maîtres ont droit d'exiger de leurs domestiques, et qu'ils exigent tous, à moins que ce ne soient des personnes de basse extraction, mal élevées; des gens faibles, insoucians, sans esprit et sans caractère, qui ne savent pas se faire servir.

Quoique ces qualités soient regardées comme chose due, comme la base du contrat passé entre le maître et le serviteur, elles ne sont pas moins rares à rencontrer, difficiles à obtenir. Cela se concoit aisément. Si opposés à l'orgueil, à la légèreté, à la cupidité de l'homme, ces devoirs sont surtout pénibles à des esprits que n'a point assouplis l'éducation. Cette considération ne se présente

pour l'ordinaire à l'esprit du maître qu'après les effets de la colère ou de l'indignation, et les domestiques coupables ne sont excusés qu'après avoir été préalablement grondés, chassés, punis même quelquefois : aussi doivent-ils à cet égard ne se flatter d'aucune illusion.

Improbité.

La qualité la plus indispensable dans un serviteur, qualité sans laquelle toutes les autres ne sont rien, c'est la probité, que l'usage en ce cas, appelle *fidélité*. Qu'importe, en effet, qu'il soit actif, intelligent, docile, économe, s'il enlève d'une main ce qu'il épargne de l'autre? s'il tourmente plus par les soupçons qu'il inspire, qu'il ne pourrait le faire par l'insolence, par l'omission de ses travaux? Et pourtant (car nous ne nous occuperons point de ces vils scélérats qui forcent un secrétaire, fabriquent de fausses clés, etc.), combien de domestiques se permettent de s'approprier tout ou partie des bénéfices qu'ils ont fait avoir, ou cru faire avoir à leurs maîtres, soit en marchandant, soit en conservant des denrées, soit en préparant des plats recherchés, qui auraient coûté fort chers pris chez un traiteur ; soit en suppléant, dans certains cas, à l'addition d'une bonne d'enfant, d'une garde-malade, d'une ouvrière en linge, en blanchissage, etc. En servant ainsi productivement, ils n'ont, après tout, fait que remplir les conditions de leur contrat de serviteur. Leur temps, leur industrie, leur zèle, appartiennent au maître, et si, par d'extraordinaires efforts, ils ont droit à des récompenses (que dans leur propre intérêt, ne refusent jamais des maîtres sensés), ils ne doivent jamais se les adjuger eux-mêmes, car autrement c'est un vol domestique. Un *vol domestique !* le plus odieux, le plus lâche, le plus criminel de tous les vols, le plus sévèrement puni (il entraînait autrefois la mort); parce que c'est trahir les intérêts qu'on doit défendre, abuser de la confiance dont on est honoré, devenir l'ennemi d'une famille dont on est en quelque sorte membre? Est-il un moment de repos pour une maîtresse à qui un serviteur a dérobé quelque chose? sait-elle où cela s'arrêtera? ne doit-elle pas craindre d'être trompée sans cesse, sur le prix, sur le poids, sur la qualité des marchandises? Quelle surveillance empêchera une cuisinière de distribuer à ses parens les objets qu'elle emploie, les assaisonnemens, les

provisions générales de la maison ? Après chaque potage, chaque sauce, ira-t-on compter les œufs, peser le beurre, le sucre, le sel ? mesurera-t-on le bois, le charbon, se chargera-t-on des clés ? ira-t-on au marché, à la cave ? C'est tout-à-fait impraticable, et les femmes assez sottes pour se soumettre à cet ennui, se donnent autant de tourment que de ridicule.

Il n'est donc qu'un parti à prendre ; ce parti est de chasser l'infidèle serviteur. Mais endurci par ses fautes mêmes, par leur résultat, le malheureux, de plus en plus coupable, ne finira-t-il pas, de maison en maison, par la prison, le bagne, ou tout au moins par l'hôpital.

Voilà où doivent inévitablement venir ces cuisinières qui, sous prétexte de leurs *dégraissés,* font commerce des beurres, saindoux, graisses de rôtis et autres corps gras de la maison : ces servantes qui, selon l'expression vulgaire, *font danser l'anse du panier ;* ces domestiques qui s'entendent avec de vils fournisseurs pour faire hausser les prix sur le mémoire, avec le boulanger pour *cocher* doublement le pain : ces femmes de ménage qui nourrissent leur famille aux dépens du maître ; ces laquais qui font passer parmi les bouts de bougie qu'on leur abandonne, un grand nombre de bougies entières, qu'ils revendent ensuite à vil prix : ceux qui font semblable trafic à l'égard des cartes ; ceux qui pour contenter un goût, quelquefois un vice, retiennent en partie le prix des marchandises qu'on les a chargés de payer, dans l'espoir que de peur de perdre la pratique, les marchands demeureront muets : ces cochers qui trompent sur la quantité d'avoine ou de foin ; ces femmes de chambre qui s'approprient les fournitures de leur travail, parce que, disent-elles, qu'est-ce une aiguille, une aiguillée de fil, une aune de lien ? Celles qui s'adjugent aussi les restes de toile, de jaconas, parce que sans leur savoir-faire, il ne serait rien resté, et mille autres escrocs dont je ne finirais pas de rapporter les prétextes, et les ruses.

Mais ce qu'il y a de remarquable à ce triste sujet, c'est que tous ces gens-là ne se croient point voleurs ; qu'ils rougiraient de prendre une pièce de vingt sous dans la bourse du maître, tandis qu'ils regardent comme légitime industrie l'art qu'ils mettent à le dépouiller peu-à-peu de sommes souvent considérables.

Non-seulement les domestiques ne doivent rien détour-

ner du bien de leurs maîtres, mais ils doivent encore veiller soigneusement à ce que leurs subordonnés, ou les étrangers n'en détournent rien. Toute négligence sur ce point les rendrait complices du vol. Ainsi, un chef de cuisine qui laisse emporter les provisions par ses aides, une cuisinière qui ferme les yeux sur l'art avec lequel les laveuses de vaisselle, transforment en restes d'assiettes (leur avoir) la majeure partie des plats à peine entamés ; tout autre domestique qui tolère les déprédations des ouvriers, contribuent à faire tort à leurs maîtres, et sont, pour ainsi dire, des voleurs par omission.

Inconduite.

Après le vol, un intolérable défaut, c'est le manque de mœurs. Quoique dans cette classe, comme dans toutes celles de la société, les femmes soient traitées à cet égard bien plus sévèrement que les hommes, des maîtres sensés ne souffrent le désordre dans aucun sexe, et chassent également la fille qui a oublié ses devoirs, et l'homme qui les lui a fait oublier. Dans les maisons bourgeoises où il n'y a presque toujours qu'une ou deux servantes, ce cas se rencontre rarement ; mais il se trouve d'ailleurs partout tant d'occasions d'erreurs, qu'une fille sage se tiendra continuellement sur ses gardes. Elle aura sans cesse devant les yeux les conséquences d'une faute contre la pudeur ; la perte honteuse de sa place, l'extrême difficulté d'en avoir une autre, le mépris de chacun, l'affreux malheur de mettre un bâtard au jour, l'obligation de renoncer à un honnête mariage, les causes de chutes multipliées par une première chute, qui ne lui laisseraient, hélas, d'autre ressource, que la mendicité, où la prostitution. Trop assuré, par de tristes exemples, qu'un premier faux-pas conduit presque immanquablement à cet abîme, elle multipliera à cet égard les précautions. Propre, soigneuse de sa personne, elle évitera toute recherche de parure, toute prétention au-dessus de son état ; elle redoutera les bals publics, et tout plaisir pris à l'insu de ses parens, de sa maîtresse ; elle fuira, et la société des filles au ton leste, aux manières hardies, et les familiarités des jeunes garçons de sa classe, et les flatteries des jeunes gens des classes élevées, celles de ses maîtres surtout, s'il y a lieu. Je lui dois, sur ce point, quelques instructions.

Lorsque parmi ses maîtres, il se trouve de jeunes hom-

nés, tels que clercs, commis, précepteurs, fils de la maison, toujours soumise, empressée relativement au service, la bonne doit repousser sans mollesse, sans hésitation, toute offensante plaisanterie; non pas avec des termes, des gestes grossiers (car la pudeur n'est pas brutale), mais avec un mécontentement profond, avec une fermeté capable d'inspirer du respect. En outre, elle doit sur le champ en avertir sa dame, et la prier de faire cesser des tentatives qu'elle ne saurait supporter. Cela réussit ordinairement.

La marche est plus délicate, plus difficile, lorsqu'une domestique a le malheur d'attirer les regards d'un maître immoral. Est-elle timide, respectueuse dans ses réponses, il conçoit d'odieuses espérances; s'indigne-t elle, il se montre irrité. Quand elle parle au maître, elle trouve l'amant; quand elle repousse l'amant, elle fâche le maître: et pour comble d'ennui, la pauvre bonne ne peut déclarer le fait à l'épouse outragée. Ce serait lui percer le cœur, détruire peut être pour jamais la paix de son ménage, la mettre dans la cruelle alternative de condamner une fille innocente, ou son époux. Aussi, dans cette conjoncture, après avoir inutilement menacé le mari d'éclairer la femme, une fille pieuse et prudente n'hésite point à se retirer: aussi bien c'est le seul parti qui lui reste, car après avoir divulgué les poursuites de son maître, elle ne tarderait pas à recevoir son congé.

Quant aux servantes, viles concubines d'un maître libertin, qui traitent leur maîtresse en rivale délaissée, qui lui désobéissent, l'affligent, l'insultent à plaisir, elles sont si odieuses et si méprisables, que malgré l'apparente prospérité dont elles jouissent, leur exemple fait frémir toute fille de cœur. Sous cette prospérité d'une heure, se cachent, terribles, les justes punitions du ciel.

Quant à ces gouvernantes intéressées et basses, qui dominent un vieux garçon au prix de leur honneur, bannissent de chez lui, parens, amis, connaissances, qui ont toujours devant les yeux l'instant où le testament de leur esclave les rendra riches; elles sont un peu moins coupables, mais presque aussi dignes du mépris des hommes, et du courroux de Dieu, que les créatures que nous venons de signaler à l'horreur des filles honnêtes.

Quant aux filles-mères, qu'une seule faute a placées dans cette fâcheuse position, toute espérance ne leur est

point ravie. Il peut se trouver des maîtres judicieux, dont la piété éclairée et compâtissante, accueille ces infortunées pour les préserver de plus grands égaremens. Alors, s'il reste à celles ci un peu de raison et d'honneur, elles se rendront dignes de cette sage condescendance, à force de zèle, de vigilance, de pudeur. Si elles peuvent ainsi se maintenir long-temps dans une maison respectable, elles rachèteront leur faute, et reviendront, par le repentir, à la douce paix de la vertu.

Le libertinage des domestiques mâles a des conséquences moins funestes, et ils ne manquent pas de le faire valoir, de s'excuser largement, de taxer à cet égard leurs maîtres d'exigence et de sévérité. Pourvu que ce ne soit pas chez eux, disent-ils, que leur importe? En raisonnant ainsi, ils reconnaissent avec justice le respect dû à l'intérieur, mais la conséquence qu'ils tirent est fausse. Si l'inconduite dans la maison, avec les filles de la maison est chose révoltante; si c'est le plus grand outrage qu'on puisse faire à un maître, à une maîtresse surtout, ce n'est pas une raison pour que le désordre soit permis à l'extérieur. Indépendamment du défaut de mœurs que dans aucune supposition, des gens d'honneur ne peuvent tolérer, des domestiques ayant des liaisons illicites au-dehors, ne sont jamais au logis : on n'ose plus les charger d'une commission, leur confier une course : bientôt on ne compte pas plus sur leur probité que sur leur exactitude, tant il est vraisemblable qu'ils détourneront quelque objet de friandise ou de parure pour le porter aux misérables qui les captivent. D'ailleurs, leur ton indécent avec les bonnes dont ils menacent l'innocence, dont ils compromettent la réputation, leurs imprudens propos devant les enfans, la honte que font rejaillir sur une maison, des valets libertins, tout commande impérieusement de les mettre à la porte sans indulgence et sans délai.

Insolence.

Si l'improbité des domestiques nuit au maître quant à sa fortune, si leur inconduite porte atteinte à sa considération, leur insolence est l'ennemi de son repos. Ce défaut, si commun à différens degrés, est un obstacle invincible à ce qu'un domestique reste en place. Si les maîtres sont insoucians, ou d'une assez grande bonté pour essayer

de corriger un insolent, il pourra demeurer huit, ou dix mois, un an au plus, ce sera tout, ce sera même un prodige; car, d'une part, on se soumet difficilement à l'ennui de faire des leçons journalières, et d'autre part ces leçons n'ont presque jamais aucun fruit. Les réprimandes exaspèrent l'impertinent au lieu de le corriger, et l'indulgence l'enhardit jusqu'à l'outrage, car l'insolence est un composé d'emportement et d'orgueil. Aussi, quoique portée à conseiller toujours aux maîtres, comme aux serviteurs, de supporter beaucoup d'ennuis avant d'en venir à une rupture, je dirai hardiment à ceux là : N'hésitez pas, chassez immédiatement après une réplique insolente, à moins d'excuses promptes, humbles, entières, auxquelles un domestique impertinent ne se soumet presque jamais. C'est-là que l'indulgence est sottise, et la bonté faiblesse, car le pardon ne sert qu'à faire pousser l'insolence jusqu'au dernier degré. Aussi (et les domestiques peuvent en être certains), les personnes les plus débonnaires sont justement les plus sévères à cet égard, éclairées qu'elles sont par une fâcheuse expérience. Que les domestiques impudens se livrent donc à leur humeur, qu'ils excitent à plaisir l'indignation, la colère; mais qu'ils s'attendent à de continuelles querelles, à des renvois multipliés, enfin à la dure nécessité de servir chez de mauvais cabaretiers, chez des gens mal famés, brutaux, qui traiteront comme bêtes de somme, ceux qui n'ont pas su respecter des maîtres honorables et bienveillans.

Ce n'est pas qu'un serviteur ne doive absolument rien répondre quand on lui adresse des reproches ou des observations, à moins qu'il n'ait affaire à une personne colère, que le moindre mot met en fureur. Ce cas excepté, ce silence absolu n'est pas nécessaire; il peut même être pris en mauvaise part, et déplaire à des maîtres raisonnables. Toutefois, si le domestique craint d'être entraîné par la vivacité, il fera sagement de se taire, mais non pas de manière à indisposer contre lui. Se contenant de son mieux, il s'expliquera avec politesse et clarté, s'arrêtant dès que son maître voudra parler, et ne se permettant jamais de l'interrompre. Si ses explications ne sont pas bien accueillies, loin de s'obstiner à vouloir avoir raison, il se renfermera dans un humble et profond silence. Cette pratique, que je recommande de temps en temps au domestique raisonnable, je la prescrits continuellement au domestique raisonneur; à celui qui plaide avec son maî-

tre à chaque ordre qu'il en reçoit, qui par esprit de contradiction et d'orgueil a toujours mille motifs à opposer pour se dispenser d'obéir. Un serviteur de ce caractère est insupportable, il est incorrigible ordinairement, parce que l'orgueil l'aveugle, et non-seulement lui cache ses défauts, mais le porte à s'en applaudir. Néanmoins le raisonnement sur lequel se fondent ses devoirs, son état même, est si simple, si concluant, que je vais le lui faire entendre, et probablement adopter.

Désobéissance.

Il est naturel, agréable par conséquent, de se servir soi-même, et à moins de paresse, de souffrance, d'incapacité, il n'est personne qui n'aime à exécuter sur le-champ ce qu'on souhaite. Mais les besoins de l'homme sont si nombreux, que dans l'enfance de la societé on fut forcé de diviser les travaux. Tandis que les chefs de famille, les hommes vigoureux chassaient, pêchaient, s'occupaient des troupeaux, et de l'agriculture, les femmes, les adolescens, et plus tard les esclaves, vaquaient aux soins de l'intérieur, servaient ceux qui, livrés à des soins plus importans, ne pouvaient se servir eux-mêmes. De nos jours, le principe n'a pas changé, seulement les besoins plus compliqués, plus multipliés encore, ont rendu l'application plus étendue, plus nécessaire. Un médecin sans cesse au chevet de ses malades, un avocat surchargé de consultes et de plaidoyers ; un professeur dans sa chaire pour démontrer la science, un commerçant à la tête de vastes opérations, peuvent-ils préparer leur nourriture, soigner leurs maisons, leurs vêtemens, faire leurs commissions, etc La réponse va de soi. Or, ce qu'ils ne peuvent faire doit nécessairement être fait : alors ils prennent des aides, des agents de leurs volontés, des gens qui sont en quelque sorte des bras ajoutés aux bras qu'ils occupent ailleurs. Ces aides, ces agents, ces suppléments d'action enfin, ce sont les domestiques. Or, si ces aides entravent, au lieu de la seconder, la volonté qui les dirige ; si ces agens refusent d'exécuter les ordres qu'ils reçoivent, tout est renversé. C'est comme dit *l'auteur de l'Art de former un bon Domestique*, comme si les pieds ou les mains refusaient d'obéir à la tête.

L'obéissance est donc le premier devoir, l'existence même du domestique, car dès qu'il cesse d'obéir, il cesse

d'être serviteur. Aussi doit-il obéir en tout, sans hésitation, sans observation, sans répugnance, à moins qu'il s'agisse de commandemens contre la morale, car maîtres et domestiques doivent avant tout obéir à Dieu. Mais en ce cas même, le domestique ne doit pas perdre le respect ; il doit refuser avec réserve, protester de sa peine, et sortir, car je le répète, et chacun doit le comprendre, le service cesse où l'obéissance n'est plus.

Hors ce cas, infiniment rare, on ne conçoit pas comment, à moins de folie, un serviteur se met en révolte contre son maître, car ce maître le chasse d'abord, et peut ensuite, en dévoilant son insubordination, l'empêcher de se placer ailleurs. Mais les préjugés, les passions, l'ignorance, raisonnent-ils ? Aussi, quoique impossible, absurde en théorie, rien n'est plus commun dans la pratique.

On ordonne à un domestique auquel on a permis de se promener, de rentrer à telle heure ; on enjoint à un autre de ne pas s'arrêter en faisant telle commission. Tous deux dépassent de beaucoup le temps prescrit — Il faut bien s'amuser un peu, — on n'est pas esclave ; — les maîtres sont aussi par trop exigeans ; — d'ailleurs ils ne le remarqueront pas, et puis, s'ils se fâchent, on soutiendra que l'heure n'est point aussi avancée. — Si la paresse détermine un domestique à désobéir, il dit avoir oublié la chose commandée, n'en avoir pas eu le loisir, et autres discours semblables. Tous ces mensonges sont bas, impatientants ; le maître gronde, mais il n'est point forcé de mettre immédiatement les désobéissans à la porte. Le principe du service est sauvé, l'insubordination se cache au moins sous un prétexte, mais quelque fois elle se montre à découvert, principalement chez les filles qui, par fainéantise et par orgueil, professent une dévotion outrée.

Dévotion outrée et mal entendue.

Ordonnez-leur d'allumer le matin le feu avant votre réveil, de garder le logis quand vous sortirez : peine inutile ! Vous vous lèverez au froid, car mademoiselle est à la Messe ; votre maison restera seule, car mademoiselle est au Salut. Que si vous faites quelques reproches, on vous répondra hardiment d'un ton hypocrite et dur : « *Il vaut mieux servir Dieu que les hommes.* » Si après cette phrase consacrée, on n'ajoute pas quelque impertinence, ce sera un heureux hasard ; car on se regarde comme pet-

sécutée pour la cause du ciel, et l'on s'applaudit de sa grossièreté, de sa paresse, de sa désobéissance, comme d'autant d'actes religieux.

Autant la piété véritable, sensée, est digne de notre amour, de nos respects, autant nous devons l'établir parmi nos serviteurs, autant cette minutieuse dévotion, cette misérable bigotterie est intolérable, autant nous devons tarir cette source d'impatiences, d'ennuis, de degoût. Je n'en connais qu'un seul moyen ; car avec des serviteurs de ce caractère là, il ne reste aucune ressource : Les traite-t-on doucement, ils sont insupportables ; rigoureusement, ils sont insultans jusqu'à la fureur. On ne saurait se délivrer trop promptement d'eux, et encore peut-on être sûr que tout en feignant une doucereuse modération, ces hypocrites trouveront bien moyen de nuire dans l'esprit des autres, aux pauvres maîtres qu'ils ont tourmentés. Ainsi donc, jeunes filles, femmes sur le retour, qui croyez si follement que l'accomplissement des devoirs d'état, que l'observance des lois chrétiennes, sont insuffisants pour honorer Dieu, pour faire son salut, ne songez point à vous mettre en service. Vous seriez un fléau des maîtres, même celui des dévots de profession : car personne n'aime à voir ses ordres méconnus, ses repas oubliés, sa maison en désordre, ses enfans négligés par de superstitieux domestiques, qui se font un mérite de leur impudence et de leur oisiveté ; qui, pour peu, qu'ils soient tolérés, s'érigent en juges de leurs maîtres, qu'ils ont bien l'audace d'oser sermonner. Vous croyez la chose impossible, vous vous trompez, elle est inévitable, et vous en viendrez là si vous ne vous défiez de cette dévotion outrée, pharisaïque, que détestent les gens sensés, les gens vraiment religieux.

Manque de religion.

Quel que soit notre état en ce monde, nous sommes toujours placés entre deux excès. Tandis qu'il faut avertir les domestiques femmes, des erreurs où les entraînera une ferveur mal éclairée, il faut prémunir les domestiques-hommes, contre un défaut qui semble opposé, et dont le principe est le même, l'orgueil. Ceux-là font les esprits-forts, ils se moquent de leurs camarades sagement attachés à la religion ; ils ne vont pas aux offices, parce que *la Messe, les Vêpres, sont pour les prêtres ;* à confesse, parce *qu'ils n'ont ni tué ni volé*, et cent autres sottises, qui malheu-

reusement ont de l'influence sur les plus jeunes et les plus timides d'entre eux. Un homme sage, une femme raisonnable, privés du bonheur d'avoir la foi, se gardent bien de vouloir enlever ce trésor à ceux qui le possèdent. Gardant avec leurs égaux un silence prudent sur les matières religieuses, ils prient discrètement leurs maîtres de les instruire à ce sujet ; ils vont trouver un ecclésiastique éclairé, bienveillant, et lui soumettent leurs doutes avec modestie et gravité. Comme la saine piété est faite pour les esprits droits, pour les bons cœurs, ils ne tardent point à obtenir cette suprême consolation ; tandis que les extravagans, qui osent bien rire de l'état le plus triste qui puisse affliger l'humanité (d'être sans culte, sans espérance, sans Dieu), s'égarent de plus en plus, et finissent par se pervertir tout-à-fait.

Orgueil.

Vous voyez déjà, mes amis, combien l'orgueil est dangeureux, combien il est opposé à l'obéissance, au respect qu'un serviteur doit à ses maîtres, combien il empoisonne et détruit les sentimens religieux, mais là ne se bornent point ses ravages, et je dois encore en signaler quelques uns à l'attention des lecteurs.

Certes, en adressant cet ouvrage aux domestiques, je n'ai point l'intention de les humilier, de leur dire des choses pénibles, mais je dois leur faire entendre une observation profondément vraie, c'est que de toutes les classes de la société, la plus orgueilleuse est la leur, en général. Qu'ils ne s'en étonnent, ni ne s'en irritent, c'est naturel. D'une part, les individus qui se destinent à servir sont les plus adroits, les plus spirituels, en un mot l'élite de leur village ; d'autre part, placés dans une position inférieure, dépendante, ils se dédommagent par une estime exagérée d'eux-mêmes. Ainsi, leur supériorité envers leurs égaux ; leur infériorité envers leurs maîtres, les porte également à l'orgueil. C'est une contradiction. Qu'importe, l'orgueil est surtout l'erreur des esprits faux.

Cette erreur commence par les rendre ridicules, en attendant qu'elles les rendre coupables. Cette cuisinière de juge dédaigne de parler à celle d'un petit marchand. Ce *cordon-bleu*, du premier étage, rougirait de lier avec cette domestique, qui seule fait tout au quatrième. Beaucoup de servantes préfèrent rester sans emploi, à l'inconvé-

nance d'entrer chez un fabricant, un maître ouvrier (car il est de principe parmi ces demoiselles, qu'il ne faut point servir plus bas que soi). Aussi les voit on tirer vanité du rang, de la fortune, du riche mobilier, des attelages, des parures de leurs maîtres, du *beau monde* qu'ils reçoivent, des alliances distinguées qu'ils contractent; aussi d'orgueilleux laquais, précédant leurs maîtres en voyage, les couvrent de ridicule en commandant impérieusement, en leur nom, dans les auberges, en faisant retentir leurs titres et leurs revenus.

Les exemples sont nombreux : C'est encore cette femme-de-chambre vaine, qui se pare au-dessus de sa condition, affecte une toilette analogue, autant que possible, à celle de madame, va jusqu'à déprécier, auprès des autres filles, la mise de leurs maîtresses; (sottes indiscrétions qui reviennent quelquefois à ces dames, et les indisposent contre la personne louée à leurs dépens) C'est la bonne qui pare avec excès les enfans confiés à sa garde, afin de se distinguer par leur élégance, qui réveille en eux la vanité si dangereuse chez les petites-filles; qui leur enseigne à se comparer, à se préférer à leurs compagnes, à envier leurs ajustemens, car dans tous les âges, l'envie est le but, le complément de l'orgueil, et les domestiques qu'il égare, finissent toujours par être envieux.

L'envie.

Or, une fois que ce vice affreux a corrompu le cœur d'un domestique, plus de paix pour ses camarades, pour ses maîtres, pour lui. On paie autant et plus que lui, les autres qui sont moins habiles, moins laborieux : on leur parle avec plus de douceur, on les charge de moins de travaux, on leur choisit les occupations les plus agréables, on leur accorde plus de permissions, on leur fait plus de présens.

Toutes ces circonstances n'existent qu'aux yeux de l'envieux; elles sont imaginaires : quelquefois même les préférences ont lui-même pour objet; mais il ne veut, mais il ne peut pas les voir, tant sa triste folie l'aveugle, et ce n'est pas encore tout. L'envie ne le rend pas seulement injuste, sombre, querelleur, ingrat; elle le rend tout-à-fait insensé.

Il porte envie à ses maîtres; il maudit sa naissance, son sort, nos institutions sociales; sans réfléchir que tous les

hommes ont leur fardeau ; qu'exempts des travaux corporels, les riches sont appelés aux travaux de l'esprit, bien autrement assujétissans et pénibles ; que nul homme ne peut vivre dans l'oisiveté, se soustraire aux devoirs de sa profession, sans trouver sa punition dans sa propre faute, sans être en proie au trouble, à l'ennui, au chagrin, car le bonheur n'est pas dans tel état, mais dans la manière d'exercer cet état. Ah souvent, tandis que le domestique envieux contemple ses maîtres avec jalousie, qu'il se dit avec amertume « qu'ils sont heureux ! » Ils prient Dieu de les fortifier dans les soucis d'une maison à conduire, d'un rang à soutenir, d'une famille à élever, etc. Ne pourraient-ils donc, comme lui, envier leurs supérieurs ? Chacun n'a-t-il pas au-dessus de soi mille sujets de jalousie ? Ceux qui nous paraissent si beaux, si riches, si distingués, n'en voient-ils pas au dessus d'eux de plus beaux, de plus distingués, de plus riches. Et ceux-ci à leur tour.... .. Où cela va-t-il s'arrêter ? Y aura-t-il un homme, un seul homme en paix dans le monde ? Ah ! l'envieux que l'estime outrée de soi même a conduit là, ne s'humiliera-t-il point de ne pas comprendre de telles choses ?

Maussaderie.

Si le domestique qu'agite une orgueilleuse envie, a de la fermeté de caractère, de la force d'esprit, il évitera les querelles, même les reproches indirects, il sera malheureux avec moins d'éclat, mais il ne sera pas moins malheureux, et sa peine intérieure le rendra presque habituellement taciturne, morose, soucieux. Or, c'est le supplice des maîtres, d'avoir des domestiques qui semblent au supplice de les servir. Cette humeur continuelle leur donne de l'humeur, les rend plus exigeans, plus sévères, les fait passer de l'impatience au dégoût. Ennuyés de voir leurs ordres reçus comme une sentence de condamnation, ils appellent long-temps d'autres serviteurs, ou s'ils n'en ont qu'un seul, se servent eux-mêmes dans une foule d'occasions; puis tout-à-coup irrités de cette nécessité, de leur faiblesse, ils s'emportent contre le maussade domestique qui les y contraint, le trouvent injuste, ingrat, insupportable. S'il est depuis peu de temps au logis, il en sortira probablement pendant cet orage. Si au contraire, d'anciens services, un long séjour, lui donnent des droits, et contiennent le mécontentement du maître, ce mécontente-

ment renouvelé, réprimé sans cesse, finit par devenir de l'aversion. C'est au domestique, auquel j'ai supposé de l'esprit, à voir ce qu'il peut espérer d'un tel sentiment.

Babillage.

Il est assez remarquable que les hommes qui ne veulent pas qu'on les trouve en faute, excusent ordinaiement leur défaut par le défaut contraire ; ainsi je crois entendre dire ; « mieux vaut la taciturnité que le bavardage, la maussaderie que l'indiscrétion. » A part les intéressés, chacun repondra. « Mieux vaut l'égalité d'humeur, la réserve de paroles. » Et je voudrais leur persuader d'en dire autant.

Il me faut d'ailleurs peu d'efforts pour prouver que le babillage est chez les domestiques un défaut très dangereux, quoiqu'au premier abord, il paraisse peu important. En effet, il ne s'agit pas seulement de temps perdu en causant sans cesse avec les gens de la maison, les fournisseurs, tout le monde ; des impatiences causées par les retards des commissions auxquelles, à force de conversations, on met souvent trois heures, où suffiraient vingt minutes ; de la familiarité que contracte nécessairement un domestique bavard, qui en vient à parler sans qu'on l'interroge, à se mêler de la conversation, soit quand ses maîtres sont seuls entre eux, soit lorsqu'il y a des étrangers, ce qui est tout-à-fait inconvenant et ridicule.

Mais il s'agit de faits plus graves, qui par malheur sont bien fréquens. D'abord les commérages, les mésintelligences, les querelles dues à ce flux de paroles, car il est sans exemple qu'un babillard ne soit pas médisant ; puis la fidèle relation des habitudes des ses maîtres ; puis des observations incomplètes, des conséquences fausses, des réflexions inconsidérées, tendant à censurer, le dirai-je ? à flétrir leur conduite ! « — Madame telle ne vient plus à la maison. — Monsieur tel qui faisait tant de visites à Madame, n'en fait plus : — on est donc brouillés ? le mari était donc jaloux ? — Il est venu des mémoires de marchands ; peu de temps après Monsieur s'est fâché, sa femme était triste ; — Elle avait donc des dettes qu'il ne veut pas payer...... — » Je m'arrête à ces suppositions, à ces exemples que je pourrais étendre beaucoup plus, en rapportant une faible partie de ce que j'ai entendu répéter à différens domestiques, mais j'en ai dit assez pour faire

rougir le serviteur babillard, de son infâme rôle d'espion, et de calomniateur ; pour le faire trembler de jeter ainsi, parmi une troupe ignorante, maligne, disposée à l'exagération, des récits propres à compromettre la paix, la fortune, et surtout l'honneur de ses maîtres.

Oh ! qu'un bon et sage domestique se conduit différemment. Il s'est fait une loi invariable de ne jamais parler à personne de ce qui se passe dans l'intérieur, soit des choses indifférentes, soit des choses susceptibles de piquer la curiosité. Loin d'aller redire à ses camarades, ce qu'il a vu, conjecturé, surpris, il ne se le redit pas à lui-même, il l'éloigne de sa pensée, il y refuse son attention. Loin d'écouter curieusement, il se retire avec discrétion, si l'on vient à traiter particulièrement d'affaires, et qu'on oublie ou néglige de le renvoyer. Si par faiblesse, ou par affection, ses maîtres lui font quelque confidence, il la reçoit avec reconnaissance, avec respect, et redouble, s'il se peut, de réserve. Comparez à ce serviteur modèle, ces babillards qui parlent de tout, à tout, partout ; ces curieux qui, comme je l'ai dit, commentent les actions des maîtres, épient leurs discours, interprètent un mot saisi au hazard, questionnent les enfans, écoutent aux portes, se font ainsi les plus vils, les plus odieux mouchards. Comparez enfin ces domestiques qui, tout fiers de posséder ce qu'ils croient un secret important, deviennent importuns, familiers, se disent qu'ils ont le moyen de tenir leur maître, ont l'impudence de le dire à d'autres, et quelquefois celle de le lui faire sentir.

Ivrognerie. — gourmandise.

Je m'occupe à regret de ces deux défauts qui devraient être étrangers à des gens admis chez des personnes honorables, et qui ont tant besoin d'inspirer de la confiance en leur raison. Je voulais passer sous silence ces défauts dégradants, mais la vérité ne me permet pas d'écouter sur ce point ma juste répugnance. Dans les meilleures maisons (dans celles là surtout à raison du désœuvrement et du grand nombre de domestiques), ils sont adonnés au vin, et l'intempérance des cochers est chose presque proverbiale. Un semblable défaut repousse toute indulgence, car c'est à la fois une insolence, un vol, une dégradation assez analogue au manque de mœurs, défaut qui produit journellement mille querelles, mille bavardages fâcheux, mille accidens terribles. Confiez donc une voiture à un

conducteur ivrogne, un enfant à une bonne à moitié ivre, du feu à une cuisinière qui se met dans cet état.

Les domestiques qu'égare la passion de l'ivresse se flattent ordinairement qu'elle sera inaperçue : qu'avec quelques précautions, ils pourront la satisfaire sans que le maître en sache rien. D'abord ils refusent obstinément de boire du vin en sa présence, ils ne le peuvent souffrir ; puis ils en prennent en secret un peu de temps à autre : Qu'est-ce qu'un doigt de vin, disent-ils, on ne l'a pas remarqué, on ne le remarquera pas. Cependant ce doigt de vin se change en verres, ces verres se changent en bouteilles ; la consommation augmentée, leur haleine avinée, leurs discours, leurs manières, tout les trahit. Justement révoltés de cette dégoûtante preuve de mensonge et d'infidélité, les maîtres font immédiatement succéder le renvoi à cette découverte. On ne peut les blâmer, car ce défaut est un de ceux qui ne se corrigent pas, et par ce motif comme par bien d'autres, les domestiques doivent souverainement le craindre et le détester. Ils ne sauraient donc trop se défier de ces régals, de ces parties au cabaret avec leurs égaux ; et ne se permettre en aucune occasion de boire de manière à s'échauffer la tête.

Tous les serviteurs ivrognes ne dérobent pas à leurs maîtres le vin qu'ils boivent outre mesure, et par cela même regardent leur intempérance comme fort légitime. — Je bois à mes dépens, disent-ils, le soir après mon travail fait, la nuit même, qu'importe au maître ? Ah ! qu'importe au maître, en effet, que le gardien de la maison, le conservateur du mobilier, la personne qui préside en quelque façon à sa nourriture, à son bien-être, qui peut compromettre à la fois son avoir, sa santé, la vie de ses enfans, qu'importe que cette personne se prive à plaisir de sens, de raison, qu'elle se rende momentanément folle... Ne faut-il pas déjà perdre le sens pour faire semblable question.

Si l'ivrognerie est en général chez les hommes le défaut des domestiques formés, la gourmandise est au contraire chez les femmes le défaut des domestiques débutans. Habituée à la nourriture grossière et parcimonieuse de son village, une servante toute étonnée, toute charmée d'une bonne cuisine, mangera plus que de besoin, s'appropriera des objets délicats réservés pour la seule table des maîtres, tout en affectant une sobriété exagérée, ridicule, dont il

faut toujours se défier. Alors les restes se gaspillent, les fruits, les sucreries, les pâtisseries fines sont consommées outre mesure : la maîtresse est forcée de faire à cet égard des représentations ; représentations d'autant plus facheuses qu'elles lui donnent une apparence d'avarice et de dureté, qu'elles sont humiliantes pour la domestique, et que les relations entre une maîtresse sans confiance, une servante sans dignité, sont tout-à-fait pénibles et précaires. Une femme sensée y met bientôt un terme : d'autres préfèrent des palliatifs, elles rationnent la gourmande ; lui font sa part, gardent tout sous la clé. Celle-ci, dont elles trompent ainsi l'espoir, s'évertue à mettre en défaut leur surveillance, à s'en venger. Une de ses menées favorite est d'aller, quand Madame a du monde, lui demander la clé du riz, du sucre, du vermicelle, etc ; et de jouir ainsi de son embarras ; ou bien lorsque la provision journalière est finie, de ne pas l'en avertir à dessein quand elle sort, et de ne point préparer le repas ; puis à la surprise, au mécontentement du mari, de répondre en contenant sa maligne joie : « il ne restait rien, et Madame avait la clé. » Madame alors donne la clé des champs, et voilà une fille qui n'aura plus que de mauvaises places, si toute fois elle en a.

Manque d'économie.

Un défaut plus commun, non moins insupportable, et dont au reste les résultats sont pareils, est le manque d'économie. Il suffit d'y songer pour en être convaincu. Quand on pense combien cette qualité indispensable en ménage, se compose d'imperceptibles détails, de petits soins locaux, et pour ainsi dire de mille petites inspirations, afin de conserver telle substance, de tirer partie de telle autre, on voit bien vite que la maîtresse ne peut songer à tout, suppléer à tout, et que malgré ses soins, le désordre se mettra dans la maison, si la bonne est privée d'ordre et d'économie. La surveillance de la Dame, ses conseils les plus bienveillans ne lui en inspireront pas, car elle la trouvera minutieuse, tracassière, avare, et regardera comme un défaut cette qualité précieuse qu'elle ne saurait ni apprécier, ni acquérir D'ailleurs la bienveillance de la maîtresse sera de courte durée ; car d'abord il y a antipathie prononcée entre les gens soigneux et les gens sans ordre ; puis le désagrément de voir se perdre beaucoup d'objets, qu'un peu de soin aurait rendu profitables,

la dépense qui s'en suit ; le mauvais aspect, le mauvais goût des mets déjà servis, qui mal conservés, mal restaurés, sont tout au plus bons pour la cuisine, tout excite chez Madame l'impatience, chez la domestique l'humeur. Enfin, en définitive, après plus ou moins de frais superflus, d'altercations, d'ennuis, cette dernière sort sans reconnaître sa faute, et recommence ailleurs parconséquent. Ne voila-t-il pas une douce et honorable perspective?

Jeunes filles, qui vous destinez à servir, habituez vous donc, et le plutôt possible, à l'économie. Ayez pour constante devise de ne laisser rien perdre, rien dépérir. Gardez-vous d'imiter ces mauvaises domestiques qui disent en jetant les blancs d'œufs avec lesquels elles pourraient faire des soufflés, meringues, pommes, meringuées etc ; en laissant gâter des restes de plats, se corrompre de la viande : « *Bah, Madame à de quoi payer, — qu'est-ce que cela? — en faut-il tant dire pour quelques fruits pourris, quelques légumes perdus ?* Misérables ! et ces pommes-de-terre que vous laissez pousser, ce bouillon que vous faites aigrir, ces restes couverts de moisissures par votre négligence, auraient servi au repas de l'indigent, et dans votre pauvre chaumière, auraient naguères été votre régal. Qu'est-ce que cela, dites vous ? — Allez le demander à celui qui souffre la faim, à l'homme sage qui sait que l'ordre amasse le fond de l'aumône. Vos maitres ne peuvent donner que leur superflu, et si votre manque d'économie rend ce superflu impossible, il rend aussi impossible leur charité. Ah ! si vous étiez capables de réfléchir, si vous aviez de la raison, de la pitié, des sentimens vraiment religieux, au moment de gaspiller les moindres choses, vous croiriez entendre les plaintes des infortunés, et le compte sévère que Dieu vous en demandera un jour.

Paresse.

Excepté dans les grands hôtels, où l'on a un nombreux domestique, plus par ton què par nécessité, la paresse dans un serviteur, est un vice si capital, que, pareille à l'insubordination, elle lui enlève son caractère. Il semble qu'il n'y a qu'un seul conseil à donner aux paresseux, c'est de ne pas entrer en service, de ne pas aller dans une maison pour y exciter des impatiences, y recevoir des réprimandes et en sortir avec affront Mais ce conseil désespéré s'adresse seulement aux paresseux absolus, aux fainéans,

prédestinés à la mendicité, au vagabondage : quant aux demi-paresseux, aux gens qui sans rejeter complétement leurs devoirs, les négligent plus ou moins, il faut d'autres leçons, et mon amitié va les leur faire entendre.

Qu'ils sachent d'abord que la paresse est une véritable atteinte à la probité. En effet, demeurant chez un maître par un contrat, en vertu duquel ils échangent leur savoir et leur temps contre un salaire, en dérobant à ce maître leur temps par l'oisiveté, ils violent le contrat, et par conséquent commettent un vol, comme celui-ci en commettrait un, s'il refusait de payer le gage convenu. Un domestique paresseux est donc à proprement parler un domestique infidèle.

Ce sera bientôt d'ailleurs un domestique vicieux, car il oublie toute dignité, car il est près de servir de preuve à cet adage plein de sens : « *L'oisiveté est mère de tous les vices.* » Pour preuve de cette assertion, il s'attire volontairement des reproches honteux ; il rabaisse sa profession, profession honorable quand elle est honorée par l'accomplissement et l'amour du devoir ; il accuse les plus justes réprimandes d'exigence et d'injustice : mécontent, il prend de l'humeur, répond malhonnêtement, se plaint au dehors de ses maîtres, fait mal et avec précipitation pour réparer le temps perdu ; donne mauvais exemple aux autres domestiques, puis désoccupé qu'il est habituellement, est accessible à toutes sortes de dangers, de pernicieuses habitudes. Ainsi le goût du babillage, de la vanité, des mauvaises connaissances, des intrigues, du jeu, de la loterie, du vin, achèvent bientôt de faire du domestique paresseux, un domestique méprisable.

Tous les bons sujets sont persuadés de ces vérités là ; tous se conduisent bien autrement. Ils travaillent loin de leurs maîtres comme s'ils étaient sous leurs yeux ; ils travaillent avec zèle, avec goût, avec le noble désir de bien faire, persuadés que quelle que soit la nature d'un ouvrage fait dans la vue de servir Dieu, de remplir ses devoirs, il est la plus belle, la plus noble occupation, le plus grand plaisir peut être, car bien des fois, au retour de nos amusemens, nous sommes loin d'éprouver ce bien-être moral, cette intime satisfaction que nous trouvons dans le travail.

Défauts à éviter dans les plaisirs.

Ce n'est pas toutefois que je veuille que les domestiques ne puissent jamais s'amuser, et les maîtres raisonnables ne le voudront pas plus que moi, mais ces plaisirs doivent toujours avoir pour but de reposer et non de distraire des travaux; d'entretenir, d'exciter une joyeuse union entre les domestiques, et non de les conduire à de vaniteuses rivalités, à de bruyantes querelles, à d'insultantes moqueries; de les réjouir doucement sans réveiller en eux les regrets de la prévoyance, ou l'âpre calcul de l'avidité. Ainsi leurs plaisirs ne seront point trop prolongés, trop fréquens; les jeux de cartes seront encore plus rares, jamais d'un prix tant soit peu élevé, jamais souillés de tricheries, de disputes. Quand il s'agira de rester au logis le dimanche à son tour, le domestique de garde ce jour là, doit bien éviter de se fâcher, de montrer de l'humeur, de brusquer ses camarades si le temps est plus favorable que le dimanche précédent; ou de leur chercher querelle sous pretexte qu'ils rentrent trop tard, s'il est convenu qu'ils sortiront les uns après les autres.

Les distractions ordinaires des domestiques sont les conversations pendant les veillées d'hiver, les promenades pendant l'été. Bien dirigées, ces distractions peuvent être fort salutaires, et contribuer puissamment à l'avancement moral. En effet, si réunis à quelques honnêtes voisins, à quelques modestes jeunes filles, on lit des ouvrages sages, amusants, tels que la *Science du bonhomme Richard*, *Simon de Nantua*; les petits livres couronnés par la Société d'instruction élémentaire (1) : Si l'on donne pour but à la promenade d'aller visiter une pauvre tante, une cousine femme ou fille d'un pauvre cultivateur, l'on en reviendra plus prudent, plus économe, plus bienveillant, plus sage. D'une part, après l'attachante lecture, on compare, on réfléchit, on se fait à part soi des applications secrètes; leçons qui ne causent point de trouble, point d'embarras, qui n'effarouchent point l'amour propre, et sont cent fois plus profitables que tout autres leçons. D'autre part, la

(1) Chez Louis Colas, libraire, rue Dauphine, n° 31, à Paris.

visite à l'humble parente ranime l'amitié, la rend d'autant plus affectueuse, qu'il s'y joint un peu de pitié ; que les sentimens tendres nous rendent meilleurs et plus heureux. Puis cette légère pitié fait faire au domestique un retour sur lui même : il est né dans une semblable condition ; il était destiné aux durs travaux des champs, à la garde des animaux, à la nourriture grossière, et quelquefois insuffisante, de ces malheureux paysans : et maintenant........ il est bien nourri, bien vêtu, ses occupations ne sont point pénibles ; il a l'air d'un Monsieur, comparé à ses parens........ Cependant il se plaint, il déplore son état, il se trouve assujéti.... qu'il a tort ! Il se promet à l'avenir d'être plus sage, de mieux jouir de son bonheur. Mais qu'il n'abuse pas de cette conséquence si naturelle ; qu'il se garde, non-seulement de traiter sa pauvre famille avec orgueil, mais encore d'affecter sur elle une certaine supériorité. S'il a du bon sens, un bon cœur, il comprendra que c'est le moment de se montrer tout-à-fait amical.

Dans les promenades, dans les rencontres qu'elles occasionnent, dans les réunions de famille, d'amis, les jeunes filles doivent principalement veiller sur elles-mêmes, car entre gens dont l'education est peu soignée, les plus simples badinages peuvent bien vite devenir d'inconvenantes, de dangereuses familiarités.

Que reste-t-il maintenant à recommander aux lecteurs ? Nous leur avons successivement parlé de la fidelité, sans laquelle maîtres et serviteurs ne peuvent demeurer ensemble ; de la décence, point également foudamental, car une maison honnête ne peut pas plus subsister sans considération que sans confiance; et l'inconduite tolérée des serviteurs porte toujours plus ou moins d'atteinte à la réputation des maîtres : de l'obéissance, âme du service ; des dangers de l'orgueil, du poison de l'envie ; de l'indiscrétion et de ses fâcheuses conséquences, de la paresse, sorte d'improbité. Mais quoique ayant dit beaucoup, nous savons bien qu'il nous reste encore à dire. La morale est si vaste, ses applications sont si usuelles ; elle embrasse tant à la fois l'ensemble, les détails de la vie, que nous ne pouvons nous flatter d'avoir rassemblé tous ses conseils relatifs à la domesticité, mais nos omissions n'étant point essentielles, nous nous réservons d'ajouter cà et là les indications accesssoires, lorsque dans le cours de l'ouvrage l'occasion s'en présentera.

Ce qu'il nous reste à faire est d'appeler l'attention des domestiques sur leurs propres intérêts.

Avidité.

Je n'entends, certes, point les rendre intéressés ; c'est selon moi le caractère le plus repoussant, souvent le plus bas, et toujours certainement le plus déplacé dans une maison honorable Qu'est-il en effet de plus mortifiant pour une maîtresse (qui est censée avoir fait prendre aux domestiques le ton de la maison), de les voir regarder curieusement la gratification qu'on leur met secrètement dans la main et qu'ils doivent garder de même jusqu'à ce qu'ils soient hors des regards ? de les voir empressés, se confondre en politesses obséquieuses, en prévenances importunes envers l'ami riche logé chez leur maître, et dont ils espèrent un cadeau, tandis qu'ils ne servent qu'à contre-cœur, qu'à force d'ordres et de remontrances, l'ami dont les dehors promettent moins, ou qui déjà par un présent minime a déjà trompé leur cupidité.

Une servante d'un tel caractère n'est susceptible d'aucune convenance, d'aucune délicatesse, d'aucun attachement. Elle se fait un droit des restes de ses maîtres, et les réclame avec une effronterie à laquelle elle unit une sorte de patelinage qui la rend encore plus rebutante. « Madame ne veut plus porter telle robe, tel bonnet, dit elle, cela n'est plus digne de Madame, c'est bon pour moi, Madame va me le donner, etc. » ; ou bien : « Ne faites pas l'aumône de cela, je suis votre premier pauvre. » Ces citations font rougir toutes filles délicates ; je les entends se récrier ; elles ne peuvent ajouter foi à cette gueuserie ; mais ce sont des citations. J'ai entendu prononcer ces paroles par divers domestiques ; et d'ailleurs, en cela comme en toutes choses, je n'ai rien, absolument rien supposé. Tout ce que j'avance est le fruit d'observations personnelles.

La domestique intéressée fait à la hâte le travail dont elle est chargée, non par une activité mal entendue, mais pour pouvoir s'occuper plus vite, presque exclusivement de son propre travail. Le deuil de ses maîtres est pour elle une bonne fortune, une circonstance heureuse, parce qu'il lui promet des vêtemens noirs qui lui feront épargner ses propres vêtemens. Si elle s'aperçoit que quelque événement fâcheux, comme une grêle, une

faillite, force à restreindre la dépense, à raison de cette sage économie, ses maîtres deviennent l'objet de son mépris, *ils n'étaient donc pas déjà si riches.* Rapace et dure, elle prendra pour demander une augmentation de gage, le moment où les circonstances rendront sa présence indispensable, ou lorsqu'elle prévoit qu'on craindrait de montrer à une servante nouvelle l'état de gêne de la maison. Voilà son attachement pour ses maîtres! en-vain depuis long-temps elle est avec eux, envain ils ont été bons, indulgens envers elle: en vain dans une maladie, des affaires de famille, ils lui ont prodigué des soins généreux; si elle vient à trouver quelques francs de plus dans une autre place, elle ne balancera pas à les quitter.

D'après ce tableau, que je n'ai malheureusement pas chargé, Dieu me préserve de contribuer à former jamais un tel modèle, j'en aurais par trop de regret! Je sais par expérience et par observation ce qu'est une domestique intéressée jusqu'à la bassesse; mais ce n'est pas une raison pour ne pas enseigner aux bons serviteurs les moyens d'économiser, d'utiliser leurs épargnes, et de se préparer ainsi une ressource assurée pour l'avenir.

Nécessité de faire des épargnes.

On peut, on doit épargner dans tous les états, mais quand on est en service, ce devoir devient à la fois d'une plus étroite obligation, et d'une exécution plus facile. Là, en effet point de ces chances auxquelles le commerce est sujet, point de ces événemens imprévus, inévitables, qui ruinent, doublent tout à coup les revenus des propriétaires fonciers. Le domestique sait quels sont ses gages; ils ne varient point. A moins de circonstances tout à fait extraordinaires, ils ne peuvent jamais lui manquer. Défrayé de tout, il n'a d'autre dépense à faire que celle de son entretien; la calculer exactement est chose bien facile. Ainsi, selon qu'il sera plus ou moins fourni, un domestique peut mettre de côté, un quart, un tiers, la moitié de son gage: il peut y joindre les petits bénéfices qu'il obtient de la générosité des maîtres; les dons qu'il reçoit des hôtes de la maison, des personnes auxquelles il porte différens envois, des profits du flambeau, etc. Toutes ces choses réunies garniront bien le livret que les bons serviteurs doivent prendre à la caisse

d'épargne de la ville qu'ils habitent, ou bien de la ville la plus voisine. Je leur conseille fortement de placer ainsi leurs profits à mesure qu'ils les reçoivent, afin de ne pas sacrifier au vain plaisir d'une dentelle, d'une partie de jeu, d'une curiosité, ce qui en cas de changement leur procurerait un asile ; ce qui, en cas de maladie, leur éviterait l'hôpital, O mes amis, songez-y bien, l'argent fait pièce à pièce, comme le temps moment par moment ; ils fuient sans laisser de trace, sans apporter aucun bienfait ; si l'un n'est retenu en passant par l'économie, et l'autre par la réflexion : songez y ; ne dites pas comme les gens irréfléchis, *c'est si peu!* c'est justement parce que c'est peu que vous n'éprouverez presque pas de privations, que vous pourrez recommencer souvent, et que vous trouverez un jour, pour les frais d'un établissement, pour les besoins de la vieillesse, une somme considérable, amassée sans presque vous en apercevoir.

Vous ne sauriez trop bénir l'institution des caisses d'épargne. Autrefois un domestique prévoyant ne savait où placer ses petites économies : il craignait sans cesse qu'un placement maladroit lui fit perdre en un jour les épargnes de toute sa vie. Cette crainte, justifiée naguères par de cruels exemples, n'est plus permise aujourd'hui, grâce à ces admirables établissemens, à ces caisses paternelles, où l'on reçoit, où l'on enregistre soigneusement (j'ai presque dit avec respect), les vingt sous du pauvre apprenti, de la petite bonne, de l'indigente vieille femme de ménage, qui épargnent sur un avoir où tant d'autres moins sensés ne verraient pas le nécessaire. Dès que le dépôt atteint douze francs, on y attache un intérêt qui, accru lentement, mais sûrement, sans que le déposant s'en occupe en rien, lui fait une somme toujours à sa disposition, soit en tout, soit en partie.

« La modicité des gages, dit l'auteur *Des moyens de » former un bon Domestique*, n'est point une raison pour » les dépenser : la plus petite somme mise de côté chaque » année, quand on commence de bonne heure, finit par » acquérir de l'importance : on en est étonné et doublement satisfait, puisqu'on y trouve un témoignage vivant » de sa bonne conduite, et un motif de sécurité pour » l'avenir. »

Les domestiques, possesseurs d'une somme assez consi-

dérable, préfèreront peut-être un placement particulier, afin de retirer un plus fort intérêt ; mais qu'ils y prennent bien garde ! Un homme consciencieux se conforme avant tout aux lois, et regarde comme usuraire le prêt dont l'intérêt dépasse le taux légal de cinq pour cent, et la prudence s'accorde avec cette noble obéissance. Les gens qui empruntent à gros intérêts, quelle que soit l'apparence de leur fortune, s'inquiètent en général assez peu du remboursement, qui pour eux est une chance, ainsi que pour le prêteur. Dites-moi si un serviteur peut se livrer à cette espèce de jeu, à cette sorte de loterie ?

Passion de la loterie.

La loterie ! ah ! puisque mon sujet m'amène sur ce terrain d'égaremens, de déceptions, de malheurs, il faut que j'entr'ouvre à vos yeux l'abîme que creuse un espoir renaissant et toujours déçu. Une sotte voisine rêve je ne sais quelle fadaise ; elle vous la raconte avec le plus vif intérêt ; car à ces fadaises tient sa fortune, son existence, peut-être même son honneur ! Elle met à la loterie, et vous presse de l'imiter, de prendre seulement un ambe. Vous cédez en vous promettant bien de vous arrêter à ce premier pas. Cependant vous perdez et vous remettez bien vite, car vous avez tenté le sort, et le désir, l'espérance, le trouble du jeu égarent déjà votre raison. Tout votre avoir y passe, bientôt il ne vous reste rien. Vous vous désespérez, non pas d'avoir si follement sacrifié le fruit de vos travaux, les épargnes de votre vie entière, mais de ne pouvoir suivre encore votre numéro. Oh Dieu ! pensez vous, quelques francs feraient ma fortune ! Pourquoi ne les emprunterais-je pas à mes maîtres, puisque j'ai la ferme intention de les leur rendre ; puisque bientôt j'aurai tant d'argent. — Mais si je leur parle de loterie, ils vont se récrier, me renvoyer, peut-être...... C'est plus prudent de leur emprunter à leur insu, soit en élevant le prix réel des denrées, soit en prenant quelque monnaie ça et là...... Ce n'est pas voler, car je veux rendre, oh je rendrai, bien certainement !

Et l'argent passe à la loterie, et la loterie ne rend rien ; et force est bien de nourrir encore le numéro pour s'enrichir, pour ne pas perdre le fruit de tant de sacrifices, pour dégager son honneur. Hélas ! ces raisonnemens, ces pertes, ces vols, se répètent sans fin, jusqu'à ce que le

malheureux domestique, enfin découvert, soit honteusement chassé, ou bien livré aux tribunaux.

Mais oublions ces misérables (auxquels ressembleront, hélas, les serviteurs les plus consciencieux, s'ils ont le malheur de mettre à la loterie), et combattons d'autres illusions moins folles, moins coupables mais qui conduisent à l'indigence le bon domestique, le domestique justement chéri, qui, séduit par leurs promesses, néglige d'économiser. Pourquoi le ferait il, se priverait-il? ses maîtres et lui sont inséparables; ils sont riches, ils sont âgés. Il ne souhaite pas leur mort (le ciel l'en préserve)! mais enfin sur leur testament il y aura, il y a déjà, peut-être, des dispositions en sa faveur.

Ces calculs ne sont point répréhensibles, mais que souvent ils sont trompeurs? Combien de circonstances peuvent empêcher un domestique de vieillir avec ses maîtres; combien d'alliances, de revers de fortune, d'entreprises, peuvent renverser tout à-coup les projets les plus généreux les espérances les mieux fondées? Que fera alors le serviteur déçu dans son attente? Il gémira, se plaindra de ses maîtres: belle ressource, et belle consolation! Un domestique prudent ne se réduit pas à cela; il agit comme s'il ne devait rien attendre, ou comme si ses espérances pouvaient toujours s'évanouir. Cette sage précaution ne le prémunira pas seulement contre la pauvreté, mais contre une foule de dispositions plus ou moins corruptrices. N'attendant pas un legs de son maître comme l'unique pain de ses vieux jours, il ne connaîtra point ces basses flagorneries, ces manœuvres insidieuses, pour écarter ceux qui pourraient lui nuire ou partager avec lui; cette affreuse et secrète satisfaction a l'idée de la mort probable du testateur (toutes pensées involontaires qui le font d'abord rougir, et qui plus tard sont écoutées avec complaisance.) Enfin si ses loyaux services sont un jour récompensés, il en jouira sans honte devant lui-même, sans éprouver de sourds regrets, et quelle que soit la somme léguée, quelque aisance qu'elle lui procure, il verra avec bien plus de plaisir, il contemplera avec une douce et noble joie, cet argent lentement, sagement amassé, cet argent gage de sa prudence et de sa délicatesse.

Je crois, mes chers amis, avoir rassemblé tous les préceptes indispensables pour vous apprendre à vivre sages,

heureux, considérés dans votre profession. Si vous suivez ces conseils, rien ne pourra nuire, et tout contribuera à votre bonheur : votre service se fera avec tant de charme, de facilité, que vous croirez soigner votre propre maison ; vos maitres deviendront vos amis ; ils tiendront à vous, ils vous traiteront avec estime, avec affection, avec confiance...... Ah ! serviteurs, ne vous plaignez plus de votre état : qu'il est beau de devenir ainsi, par la vertu, les frères de ceux que le sort avait fait vos maîtres ! oui, les frères, car l'amitié véritable est la véritable fraternité. (1)

---

(1) *Des Domestiques mariés.*

Doit on prendre chez soi le mari et la femme, ou garder à son service un homme marié dont le ménage est au dehors? Cette double question, que je voudrais résoudre par l'affirmative, me paraît absolument négative dans le premier cas, pour les jeunes mariés, à raison des grossesses et des couches : mais quant aux domestiques d'un âge mûr, d'un bon caractère, je n'y vois aucun inconvénient.

Quant au second cas, il n'y en a pas davantage, pourvu que le serviteur marié soit sage, prudent, et qu'il prenne sérieusement les résolutions suivantes : 1° être si délicat sous le rapport de la probité, qu'on ne puisse le soupçonner de porter dans son ménage la moindre chose appartenant à ses maîtres ; 2° ne pas être trop assidu auprès de sa femme, et ne jamais oublier auprès d'elle qu'on a besoin de lui à la maison ; 3° éviter que sa sollicitude pour sa famille le porte à négliger sur ses vêtemens une honorable propreté ; 4° ne point entretenir sa femme de ce qui se passe dans l'intérieur ; ni souffrir qu'elle l'interroge à ce sujet ; 5° enfin lui défendre expressément de chercher à s'introduire chez ses maîtres, d'y venir sans qu'on la demande, et surtout d'y amener ses enfans ; 6° ne pas permettre davantage qu'elle se lie avec la cuisinière, ou la femme de chambre du logis, crainte qu'on n'y voie un plan d'espionnage, et le projet de s'impatroniser dans la maison. A ces conditions, la raison et la morale doivent faire préférer à tout autre domestique un domestique marié.

CHAPITRE DEUX.

Conseils sur la présentation des domestiques ; — sur leur entrée et sortie de maison ; — conseils aux anciens serviteurs.

Avant de commencer les indications purement matérielles, je crois devoir éclairer les domestiques sur la conduite à suivre en se présentant pour se placer, en entrant dans une maison, et quand il s'agit d'en sortir. En ces diverses circonstances, on fait bien des fautes, qui comme toutes nos fautes, sont payées chèrement. Je voudrais, s'il se peut, éviter aux lecteurs cette coûteuse expérience.

Relativement aux serviteurs comme relativement à tout le monde, la première impression a bien du pouvoir. Est-elle favorable ? elle dispose les maîtres à la bienveillance, et renouvelée sans cesse par le souvenir, atténue à leurs yeux les défauts, rend les qualités plus aimables. Défavorable, elle excite en eux la sévérité, souvent la prévention, et si elle n'est pas d'abord un obstacle à l'admission, elle en est un à ce qu'on s'accoutume aisément ensemble ; elle rend le séjour pénible, et le service fatigant. Comme malheureusement la sévérité des maîtres conduit bien plus les domestiques au découragement, à l'humeur qu'elle n'anime leur zèle, et ne leur inspire l'humilité, une rupture s'en suit bientôt : dénouement fâcheux qui n'a réellement d'autre cause que la première impression.

Or, pour prévenir ce triste résultat, présentez-vous proprement vêtu, sans affectation, et sans négligence : exprimez-vous modestement, évitant à la fois trop d'assurance ou trop d'embarras, offrant tous les renseignemens désirables, mettant sur la voie de toutes les informations, et répondant brièvement, sans passion, sans bavardage, aux questions que l'on vous adresse sur les causes de votre sortie. Toutes ces circonstances sont plus

importantes que vous ne pensez. Dans ses lettres sur *l'Economie Domestique*, madame Parizet dit qu'elle a coutume d'examiner la mise des bonnes qui se présentent à elle. Lorsqu'elle leur voit une robe traînante souillée de boue, de mauvais bas, mal reprisés, des cordons usés, renoués, et de différentes couleurs à leurs tabliers, le tout accompagné d'un bonnet de dame, et d'un *ridicule*, elle les juge malpropres, vaines, dénuées d'ordre, paresseuses, et les laisse là. Madame Pariset ajoute qu'elle ne s'est jamais trompée à cet égard. Quant à moi, lorsqu'un domestique, vient me raconter avec grands détails, avec le ton âpre du ressentiment, l'histoire de ses querelles avec son dernier maître, je le crois tout d'abord impudent, babillard, rancuneux, tracassier, et je m'en tiens aux notions qu'il me fournit ainsi lui-même sur son caractère. Tout le monde étudie ainsi les domestiques à prendre, et tire des conséqnences d'après les dispositions qu'ils laissent apercevoir. Rien n'est plus naturel et plus sage. On est si tourmenté par les défauts de ses serviteurs, si malheureux de les changer, si mal éclairé par les plus exactes informations, que l'on cherche autant que possible à s'instruire par soi-même. Ainsi quand un domestique interrompt la personne chez laquelle il désire entrer, qu'il la nomme par son nom en lui parlant, qu'il avance la main sur son épaule, qu'il s'obstine à rester, à converser encore, après avoir reçu plusieurs fois l'assurance qu'elle prendra des renseignemens, cette personne se dit tout de suite, « c'est un personnage familier, mal élevé, mal appris, et qui ne sera pas chez moi. « Ainsi, lorsque, aux instructions sur le service qu il devra faire, un autre réplique vivement qu'il sait servir, que l'on n'aura rien à lui dire, qu'il est entendu, zélé Dieu merci! qu'il ne ressemble pas à tant d'autres, etc., le maître pense que c'est un orgueilleux auquel on ne pourra faire la moindre observation, et l'éconduit par une defaite.

Je pourrais facilement multiplier ces exemples, mais en voici assez pour avertir les domestiques et les engager à se tenir sur leurs gardes. J'ajouterai seulement qu'ils ne doivent jamais tromper sur les causes de leur sortie, sur le temps qu'ils ont demeuré dans la même condition. On découvrirait bientôt le mensonge, et cela les empêcherait probablement d'être admis dans une bonne maison :

andis qu'en avouant avec ingénuité qu'ils se sont oubliés un moment, soit en répondant mal, soit par toute autre faute, en disant qu'ils s'en sont repentis, ils toucheront par leur sincérité et leur modestie. Si la rupture provient des torts du maître, ils doivent mettre la plus grande réserve à en convenir, et prier d'aller aux informations vers une tierce personne ; au reste, les gens sensés verront bien le cas qu'il faut faire du témoignage de maîtres passionnés.

Le domestique agréé doit mettre infiniment d'attention à écouter les enseignemens qu'on lui donne sur son service, à s'habituer aux localités, à se faire aux habitudes de la maison. De l'attention, de la bonne volonté, sont les seules choses qu'on peut exiger d'un serviteur pendant les premiers jours, et les maîtres raisonnables n'en demandent pas davantage. Ils ne s'inquiètent nullement d'une gaucherie inévitable, et savent que c'est une des premières, une des moindres tribulations du changement de domestiques.

Mais il est beaucoup de serviteurs imprudens (surtout ceux qui sont jeunes et vifs), qui se hâtent de rejetter cette sage indulgence. Ils ne peuvent souffrir de n'être point tout de suite au courant. Ils vont, viennent, s'agitent, pressent tout le monde de questions, se mêlent de tout à tort et à travers. S'ils ont affaire aux maîtres, ils les importunent ; s'ils ont affaire aux domestiques, ils s'attirent des railleries, des expressions d'ennui, d'humeur, et voilà déjà des germes de dispute. « Beaucoup de » domestiques, dit M. N***, sont tout feu dans les premiers » temps de leur service : il semble qu'il n'y a pas dans la » maison de quoi les occuper suffisamment ; ils sont » empressés jusqu'à l'importunité ; ils veillent à tout avec » une affectation remarquable ; ils sont sobres, économes, étrangers à tous les amusemens ; on dirait que le » monde n'existe pas pour eux. Mais bientôt leur zèle se » refroidit, leur ouvrage est négligé : il faut les attendre » quand on les appelle ; le moment où on a le plus » besoin d'eux, est celui où il sont sortis, sans qu'on » sache pourquoi, sans qu'ils en aient prévenu, et sans » qu'on puisse prévoir quand ils rentreront. Leur goût » pour la dissipation se décèle dans toute leur conduite. » S'ils avaient pour objet de rendre leur maître exigeant, leur service difficile, leur situation pénible, ils

ne s'y prendraient pas autrement? Comment ne prévoient-ils pas que la comparaison qu'ils le forcent d'établir entre leur zèle au début, et leur négligence ordinaire, est tout ce qu'il y a de plus propre à l'indisposer contre eux.

Si à cette imprudence fâcheuse, à ce contraste irritant, les dometiques joignent une sorte de fatuité dénigrante, c'est encore pis; et ce n'est point une supposition gratuite, comme on pourrait le penser. Il est beaucoup de domestiques nouveaux qui, tout fiers de leur expérience, semblent à prendre tache d'impatienter leurs maîtres. — Ah! disent-ils, à tout propos il ne faut pas faire comme cela. — Il faut changer tel arrangement dans l'office, dans la cuisine, disposer dans un autre ordre les instrumens, les provisions. S'ils réfléchissaient quelque peu, ils verraient que si ces dispositions leur déplaisent, parce qu'elles ne sont pas conformes à leurs habitudes, ils deplairont sou erainement au maître, en contrariant en lui un semblable sentiment. Si ce maître a remplacé souvent ses domestiques, il se récriera contre l'ennui de tout changer au gré de chaque serviteur: Si au contraire, ses gens ont demeuré long-temps chez lui, il trouvera les prétentions du nouveau venu encore plus insupportables; il aura regret d'avoir choisi un serviteur si important, si désagréable, si prétentieux. Or, quand ce regret est une fois entré dans l'esprit des maîtres, il est presque impossible que le domestique soit heureux, à moins qu'il ne change promptement, complétement de conduite. Il serait bien mieux encore de n'avoir pas à la changer.

A cet esprit d'orgueil, s'unit quelquefois pour comble de sottise, un esprit de contradiction, un besoin de blâmer, véritable folie dans un individu qui ne doit qu'obéir. Sortis d'une maison à raison de ce défaut, à raison des critiques continuelles qu'ils opposaient à tous les ordres, dès qu'ils sont entrés dans une condition nouvelle, ces serviteurs fâcheux préconisent l'ancienne, la présentent sans cesse comme un modèle à imiter. On dirait qu'ils s'étudient à déplaire successivement à leurs maîtres, et l'on serait tenté de les croire dépourvus de sens, si l'on ne savait que l'orgueilleux, même contre son intérêt, rabaisse involontairement tout ce qui s'élève au-dessus de lui. La récompense de pareils domestiques

n'est pas douteuse : ils sont successivement grondés, détestés et chassés.

On ne réussit pas davantage en disant du mal des maîtres que l'on a quittés : c'est une preuve d'indiscrétion, un manque de délicatesse, qui donnent au maître nouveau la mesure de la délicatesse, de la discrétion qu'on aura bientôt pour lui même. Quelquefois même dans ce but il provoque, ou du moins il souffre ces rapports. Heureux alors le serviteur que l'épreuve trouve sagement réservé, et qui ne se permet jamais de parler ni en bien ni en mal de son ancienne demeure. Dès cet instant il acquiert des droits à la confiance, à l'estime de son maître.

Si le changement de domestiques est un tourment pour les maîtres, pour les serviteurs il est encore plus cruel. L'ignorance du caractère des personnes qu'ils vont servir; le trouble, la légère déconsidération qui s'attachent toujours à ce changement ; l'embarras, le manque d'habitude, l'incertitude, la crainte de savoir s'ils conviendront, tout se réunit pour inquiéter les bons domestiques, doués de sens et de réflexion. Quant aux autres, c'est différent. Tantôt irréfléchis, quinteux, tantôt aveuglés par l'orgueil, et prêtant tout le tort du divorce à leur ancien maître, ils se réjouissent d'entrer dans une maison nouvelle, où ils n'auront point de désagrémens, où leur mérite sera apprécié : tantôt insoucians, sans nulle idée de leurs devoirs, nul sentiment de leur dignité, passant d'un maître à l'autre comme bêtes de somme, ils se disent, « service pour service, qu'est-ce que cela me fait? » tantôt enfin, complétement démoralisés, sachant bien qu'ils ne resteront dans la nouvelle comme dans l'ancienne demeure, que jusqu'au moment où leurs vices seront connus, ils prévoient à leur entrée le jour de leur sortie, et agissent ainsi jusqu'à ce que personne ne veuille plus d'eux. Autant il serait inutile de donner des conseils à ces gens là, autant il est bien d'éclairer les bons serviteurs sur les désagrémens du changement de condition, sur les moyens de les adoucir, quand ce changement devient absolument nécessaire.

Persuadé qu'il faut bien endurer long-temps dans une condition, avant de songer à la quitter, un sage domestique ne se laisse pas aller à l'impression du moment, si ses maîtres sont injustes, emportés. Il pèse, étant de sang-

froid, la résolution qu'il a prise de s'en séparer, et sans la communiquer à aucun de ses camarades, à personne : car s'il venait à changer d'avis, s'il ne trouvait pas de meilleure place, si le caractère de ses maîtres s'adoucissait (ce qui peut souvent arriver, car souvent la sévérité, l'exigence, l'humeur, tiennent à des inquiétudes, à des travaux d'esprit, à une disposition maladive), et qu'ils eussent été avertis par quelque indiscrétion très probable, il n'aurait plus la possibilité du choix, et force serait bien de sortir. D'ailleurs, ses projets de retraite ne l'autorisent point à décrier ses maîtres. Quels que soient leurs défauts, comme rien ne le force à rester chez eux malgré lui, il doit les céler tant qu'il y séjourne. Agir autrement, se plaindre, clabauder au-dehors, tandis qu'on attend en secret l'occasion de se placer ailleurs, selon sa convenance et son intérêt, est une conduite tout-à-fait blâmable.

Quand les domestiques sont entièrement décidés à se retirer, ils doivent avertir leurs maîtres assez long-temps à l'avance : se gardant bien d'articuler tout ce qui ressemblerait à des reproches, ils allégueront des motifs personnels, soit le retour dans leur pays, un établissement, enfin divers prétextes qu'ils auront soin de présenter d'un ton simple et respectueux. Plus tard, lorsqu'ils voudront se placer, et qu'ils engageront leurs maîtres futurs à s'informer auprès des anciens maîtres, ils les prieront de dire à ceux-ci que le projet d'établissement ayant manqué, il a bien fallu chercher à se remettre en condition.

Quand c'est le maître qui se détermine à renvoyer ses serviteurs, et qui les avertit de sa résolution, en leur laissant le temps de se placer, ils peuvent, sans s'éloigner du respect qui leur est enjoint, demander pourquoi Monsieur leur donne congé. S'il s'agit d'une cause personnelle, comme un voyage, le placement dans une pension d'un ou de plusieurs enfans, une réforme dans le nombre des domestiques, ceux qu'il éloigne, témoigneront leurs regrets, et prieront leur maître de vouloir bien apprendre ses motifs aux personnes qui viendront prendre des informations à leur égard. S'il s'agit au contraire, de mécontentement fondé, le domestique (s'il est humble et sage) s'excusera, reconnaîtra ses torts, promettra de mieux faire à l'avenir En supposant alors sa soumission sans succès, si dans le délai accordé pour qu'il trouve une condition, il montre véritablement le désir de se corriger,

4*

qu'il en donne des preuves, il y a tout lieu de croire qu'on ne pensera plus à le renvoyer. Mais je dois l'avouer ; de tous les cas qui peuvent se présenter, celui-là est assurément le plus rare.

Le suivant est bien plus commun. Une servante justement estimée s'oublie un moment, soit en n'exécutant pas l'ordre donné, ou l'exécutant mal, avec humeur, en ne rentrant pas à l'heure assignée, en laissant gâter des provisions, etc. Si la maîtresse est vive, ou d'ailleurs mal disposée, elle grondera fortement. Une faute n'amène que trop souvent une autre faute ; la bonne répondra avec humeur, avec insolence, et recevra son congé.

Si elle est assez sage pour faire d'humbles et promptes excuses, tout peut encore se réparer ; mais comme je l'ai dit, ce cas ne se rencontre guères. Admettons-le cependant ; admettons aussi (ce qui est également rare et presque sans exemple) que la maîtresse n'en soit pas touchée, la bonne la priera de la garder jusqu'à l'entrée d'une nouvelle domestique. Si l'on persiste à la renvoyer sur le champ, elle n'éclatera pas en imprécations, en sanglots, mais réprimant sa peine, elle se retirera avec respect, réunira ses effets, en offrira la visite, et sortira de la maison.

A moins de cas très-graves, de calomnie, d'inconduite, de vol, d'insolence outrageante, des maîtres qui se respectent ne mettent jamais immédiatement une domestique à la porte ; ils agréent l'offre que je mets dans sa bouche, ou même la préviennent en assignant un certain nombre de jours pour les recherches à faire. Dès-lors la situation de la servante, demi-renvoyée, est fort délicate. Pour l'ordinaire, selon l'expression reçue, elle *joue de son reste*, ne fait rien, ne se gêne en rien, reste presque toujours dehors, sous prétexte de démarches nécessaires pour trouver une autre place, enfin fait tout ce qu'elle peut pour détruire la bonne volonté qui eût pu rester à sa maîtresse, et les regrets qu'elle aurait pu avoir d'un instant de vivacité ; tandis qu'avec une conduite contraire, la domestique aurait développé ces favorables dispositions, que tout eût été oublié, et que la bonne intelligence serait revenue plus douce et plus solide que jamais.

Quand cette sage conduite porte ses fruits, que l'assiduité, la respectueuse attention de la servante par inté-

rim, lui gagnent son pardon, il est possible qu'au temps marqué pour sa retraite, on lui propose de la garder si elle n'a point d'engagemens. Qu'elle se garde alors de se montrer hautaine et difficile : qu'elle accepte simplement avec reconnaissance, en promettant d'effacer à jamais ses torts, ou bien, si telle est son intention, qu'elle réponde avec une extrême réserve, qu'elle s'en tiendra au parti qu'on a cru devoir prendre contre elle. « Au reste, dit à « ce sujet M. R***, il ne faut pas que le domestique s'avise » jamais de se prévaloir de la bonté et de l'indulgence » de ses maîtres, ni qu'il s'imagine qu'on l'a retenu parce » qu'il est nécessaire dans la maison. Il n'y a pas de tra- » vers plus dangereux, et le serviteur qui conçoit de » pareilles idées, peut être assuré d'avance qu'il ne lui » faut que bien peu de temps pour être tout-à-fait in- » suppportable. » Nous ferons bientôt une autre application de ce conseil.

Une demande d'augmentation de gages est encore un motif de sortie assez fréquent, et comme la justice d'une telle réclamation dépend d'une multitude de circonstances arbitraires, il semble que nous n'ayons rien à dire à cet égard ; et pourtant nous devons présenter plusieurs observations importantes. Ainsi, vous prenez une fille qui sait à peine préparer quelques plats, une femme de chambre qui coud mal, repasse grossièrement : satisfait d'ailleurs de leur zèle, vous faites apprendre à la première, à faire une cuisine soignée ; à la seconde, à faire le linge, les robes, un repassage délicat ; vous payez leur apprentissage, vous supportez les dégâts que leurs essais causent nécessairement en effets, en comestibles, et quand ces demoiselles sont habiles, que vous songez à recueillir le prix de vos soins, elles demandent un plus fort gage. Vous vous récriez ; c'est ce qu'elles attendent, et vous déclarent qu'elles veulent sortir. Un tel procédé, dont on a mille exemples, est une ingratitude qui a le caractère du vol.

Il faut flétrir du même blâme les domestiques qui abusent d'un déplacement de leurs maîtres. Ils les suivent avec joie dans une ville éloignée (par exemple à Paris), se font payer le voyage, et dès qu'ils ont appris que là, les gages sont plus considérables, sans égard pour les frais qu'ils viennent de causer, ils exigent une forte augmentation. Dans les trois cas que je viens de signaler,

une pareille demande doit être ajournée, au moins à l'année suivante, pour peu que l'on ait de délicatesse et de bon sens.

Et que dirons-nous des serviteurs qui, après avoir été gardés par leurs maîtres en maladie, et, soignés comme des parens, n'ont rien de plus pressé, après leur guérison, que de réclamer une augmentation de gage, ou de chercher une place mieux rétribuée? C'est d'une ingratitude, d'une bassesse révoltante, et ce n'est malheureusement pas une supposition faite à plaisir. Mais de telles instructions sont pénibles à donner, et puisqu'elles nous ont conduit à l'article des maladies, donnons sur ce sujet, quelques avis aux domestiques.

Ils négligent généralement le soin de leur santé de la manière la plus imprudente : ils s'exposent au froid au sortir d'un endroit chaud ; mangent par boutades (les cuisiniers et cuisinières surtout), reculent indéfiniment leurs repas selon la marche de leur ouvrage. Une fois indisposés, ils se gardent bien de l'avouer, les uns par une sorte d'amour-propre, les autres par discrétion : ils continuent leurs travaux, le mal empire ; force est bien de le déclarer, et de commencer un traitement qui aurait été beaucoup moins long, beaucoup moins pénible, sans cette fâcheuse dissimulation. D'un autre côté, tandis que la plupart des domestiques doublent ainsi volontairement leurs souffrances en les cachant, d'autres abusant de la bonté de leur maîtresse, feignent d'être malades chaque fois qu'on leur ordonne une chose qui ne leur convient pas. J'en ai connus qui avaient toujours une migraine ou une colique de commande toutes les fois qu'il fallait nettoyer les vitres.

Il est des domestiques, qui de leur propre aveu, sont bien traités, bien heureux, qui sans aucun sujet de mécontentement, et conservant tous les dehors de la satisfaction, n'en sont pas moins à l'affût de toutes les places. Ils les comparent à la leur, tout décidés à changer si le moindre avantage réel ou supposé fait peser la balance en faveur de la condition nouvelle. Ils agissent dans le plus grand secret, mais il arrive souvent, surtout en province, que le seul fait de leur présentation dans la place vacante, les trahit; ils sont renvoyés, la place en vue leur échappe, et souvent après être restés long temps sans emploi, ils sont forcés d'entrer dans une maison

cent fois moins avantageuse que celle qu'ils ont si follement quittée. Ils n'ont vraiment que ce qu'ils méritent. Sans doute il est bien permis de chercher à améliorer son sort, mais ce besoin de changer, cette absence d'attachement pour ses maîtres, supposent un esprit léger, un cœur froid, une complète ignorance de la dignité de son état, et l'on peut dire hardiment que si un tel personnage ne devient pas mauvais sujet, ce ne sera jamais du moins un domestique recommandable.

Si la maîtresse que l'on veut avoir est douée de quelque sagacité, elle prévoit tout d'abord qu'on ne fera aussi qu'une station chez elle, et refuse de s'y prêter. Alors, le plus ordinairement on a recours au mensonge ; on a su indirectement, dit-on, que Madame cherche une domestique, et l'on ne veut pas être prise au dépourvu. Mais cette fable ne peut réussir qu'auprès de gens sans réflexion ou sans expérience. Comment croire en effet qu'une personne bien née, tromperait une pauvre servante, la remplacerait clandestinement, puis la renverrait tout d'un coup sans lui laisser le temps de se placer ? Ce serait un procédé si lâche et si odieux, d'une si gratuite dureté, qu'il est tout-à-fait invraisemblable.

Celui que je vais signaler l'est presque autant, mais je ne puis absolument le révoquer en doute, puisque j'en ai été témoin, et que d'ailleurs il est assez commun parmi les filles jeunes et jolies, et du reste assez égarées pour se faire une ressource de la calomnie. Ayant quitté leur place par caprice, ou s'étant fait chasser par quelque cause plus grave, elles veulent prévenir des informations défavorables. Il en est un moyen assuré ; c'est d'attribuer leur sortie aux poursuites du maître. Pour éviter à la maîtresse une fâcheuse position, pour ne pas la réduire à la triste alternative d'avouer la verité, d'accuser une fille innocente, on s'abstient de s'informer ; et d'ailleurs ce motif de renvoi rend la jeune fille intéressante ; il prouve sa modestie, la pureté de ses mœurs, c'est une invention superbe, car une pareille accusation importe peu à la réputation d'un homme. C'est ainsi que raisonnent ces demoiselles : mais cela se découvre, et l'indignation du maître calomnié, les mépris des nouveaux maîtres, celui de tous les honnêtes gens, un renvoi prompt, honteux, un placement difficile, viennent apprendre aux calomniatrices, la valeur de leur criminelle déclaration.

Mais revenons aux serviteurs irréfléchis, capricieux sans dignité, et signalons encore quelques-unes de leurs sottises pour les faire redouter aux lecteurs. Après avoir tout tenté pour être agrée dans une maison, après avoir accumulé les promesses, les prières, parfois, après avoir fait prendre mille informations, après avoir fait écarter de bons sujet leurs concurrens, et fixé le jour où ils entreront dans cette condition si désirée ; ces insensés viennent la veille, dire qu'ils en sont bien fâchés, mais qu'ils ne peuvent venir, qu'on les rappelle en leur pays, que leur mère est malade, etc. Et tous ces mensonges, parce qu'on a écouté les bavardages passionnés de certains camarades, parce qu'on a trouvé une place un peu mieux rétribuée, et que sans égard pour les personnes auxquelles on a fait faire des démarches ennuyeuses, qu'on a privé de bons domestiques, que l'on met dans un pénible embarras, on suit son intérêt, ou son caprice. Ainsi joués, les maitres s'irritent ordinairement contre les gens qui leur ont débauché des sujets qu'ils croyaient précieux ; mais les plus sensés se félicitent d'avoir échappé au danger d'avoir chez eux des serviteurs sans délicatesse, sans procédés, sans tenue dans le caractère, j'ai presque dit sans honneur, car ces serviteurs là manquent à leur parole. Ceux qui les ont pris par cette indigne voie, les ont en défiance ; ils craignent toujours qu'on ne les leur enlève, et, péniblement préparée dès les premiers jours, une éclatante séparation ne tarde pas à rompre un contrat si malhonnêtement formé.

A l'abri de toutes ces précautions, exempt de toutes ces misères, justement estimé et chéri de ses maitres, l'ancien domestique doit craindre un autre écueil ; celui que j'ai signalé plus haut, l'excès de confiance en son mérite, en l'affection qu'il inspire. Tout fier d'avoir acquis la bienveillance de ses maitres, non seulement il ne fait rien pour la conserver, mais il semble prendre à tache d'en abuser. Il se figure que ses longs services lui ont donné des droits, qu'il est dans la maison un personnage indispensable : que les autres domestiques lui doivent de la soumission, les étrangers de la déférence ; ses maîtres, de la gratitnde. Peut-être ne se rend il pas bien compte de ces étranges prétentions, peut-être ne se les avoue-t-il pas, mais il agit en toute occasion comme si chacun les avait reconnues. Il commande aux autres

domestiques avec hauteur, il les gronde avec sévérité; il se rend familier avec les connaissances de la maison; parle sans qu'on l'interroge, reste là quand il devrait sortir, écoute lorsqu'il serait convenable de s'éloigner. Avec ses maîtres c'est encore pis. Comme il voit qu'à raison de son long séjour, de ses services passés, de son zèle, de son âge, on use d'indulgence à son égard, qu'on craint de le mortifier, il néglige son ouvrage, se fait juge des ordres qu'il reçoit, les modifie à sa convenance, débat avec ses maîtres sur l'opportunité, l'importance de ces ordres, manifeste sans retenue son opposition, son humeur, gronde et menace les enfans; enfin pour peu que la vieillesse, la bonté, la facilité de caractère désarment son maître contre cette domination croissante, le maître devient esclave et le serviteur devient tyran.

Cette autorité ne va pas toujours jusqu'à ce point, mais pourquoi? parce qu'un maître sensé l'arrête à temps. Ennuyé de voir son domestique se prévaloir de son ancienne docilité pour désobéir, de son ancien zèle pour négliger ses devoirs, de son ancien respect pour s'autoriser à l'insolence; lassé de le voir prétendre changer les fournisseurs, tourmenter ses camarades, régenter les enfans, gouverner tout à la maison; le maître parle en maître, il montre son mécontentement et la ferme intention de mettre un terme à ces empiétemens. Alors le domestique-maître tombe dans un profond chagrin : il récapitule avec amertume tous ses titres à l'affection. A quoi lui a servi de veiller jour et nuit Monsieur dans telle maladie, de se disputer avec tout le monde pour ses intérêts, d'élever les enfans comme s'ils eussent été les siens; on le rudoie, on lui préfère de nouveaux-venus.... Ah! les maîtres sont bien ingrats!....

Ces reproches comblent le mal, quel qu'en soit le résultat. Si malgré son juste mécontentement le maître s'en montre sensible; si au milieu des pleurs, des explosions d'impatience, de pénibles explications, le vieux serviteur reste, il reste malheureux. Si le maître juge à propos d'éloigner ce fauteur de discorde, de prendre au mot sa menace réitérée de sortir; alors, consterné, le pauvre vieux domestique, quitte en pleurant cette maison où il croyait finir ses jours. Toutes ses habitudes sont rompues, toutes ses espérances détruites; il passe de l'amer sentiment de ses torts, aux torts qu'il reproche à son maître; une tris-

tesse invincible, un profond découragement, navrent son âme, et le malheureux expie, par une vieillesse désolée, l'abus de son mérite, et de son bonheur.

SECTION 2me.

SOINS DES ALIMENS, OU SERVICE DE LA NOURRITURE.

CHAPITRE PREMIER

Conseils aux cuisinières et cuisiniers sur le choix et la conservation des substances alimentaires.

Quels que soient leur fortune et le développement de leurs repas, tous les maîtres aiment la bonne qualité: l'ordre, l'économie, la variété dans la nourriture; aussi les domestiques chargés de cette importante partie, qu'ils se nomment cuisinières, cuisiniers, maîtres-d'hôtels, doivent s'attacher à y maintenir ces conditions indispensables de toute bonne gestion culinaire. Quant à la disposition, à l'élégance, à la richesse de la table, elles sont relatives aux moyens pécuniaires, au ton de la maison; et dans les deux Chapitres suivans, nous donnerons une suite de menus applicables aux plus humbles comme aux plus hautes positions, tant pour les repas quotidiens, que pour les repas extraordinaires.

Provisions journalières.

Après s'être informée des habitudes alimentaires, la première chose que fera la cuisinière récemment entrée, sera de s'enquérir des fournisseurs, sans chercher à les déprécier, à prétendre les remplacer par ses amis et connaissances, comme font presque toutes les bonnes qui ont du penchant à gouverner despotiquement la maison.

Elle s'occupera ensuite des provisions, qui nécessairement sont de deux sortes; les provisions journalières qui se font plusieurs fois la semaine, et pour certains objets, chaque jour : puis les provisions proprement dites, qui se préparent spécialement pour l'hiver, et par des motifs d'économie adoptés généralement. Mais à l'égard des unes et des autres, il y a des inconvéniens à éviter, inconvéniens que je veux signaler à la sage cuisinière.

Les domestiques babillardes, paresseuses, pour qui c'est une bonne fortune de ne pas rester au logis, ont pour habitude et pour loi d'aller chaque matin à la provision. Elles disent que les denrées sont plus fraiches, de meilleur goût, de plus facile préparation; mais la meilleure raison est que pour ces demoiselles, le marché est un lieu d'assemblée, un véritable salon de conversation. C'est-là où l'on examine ce que tel ou tel maître fait acheter; que l'on fait l histoire fidèle, ou enjolivée, des actions de sa maîtresse; que l'on délibère sur telle place à postuler secrètement. On n'attend pas même d'être arrivée à ce théâtre favori des entretiens interminables; à chaque rencontre d'une camarade, on s'arrête, on prélude; et tous les jours, voyant de ma fenêtre, des bonnes, le panier au bras, causant des heures entières, je me persuade de plus en plus, que leur principale provision est celle des paroles inutiles.

Cette prétendue nécessité des provisions quotidiennes n'est en effet que le prétexte du désœuvrement, ou le préjugé de la routine (toutes exceptions faites, d'ailleurs, du climat, et de la saison.) Pour être tendre et succulente, la viande de boucherie, la volaille, doivent attendre plusieurs jours, sous peine d'être fort médiocres; le gibier doit être *fait* (c'est-à-dire attendu), et toutes les cuisinières savent cela. Mais dans les petits ménages, dans les petites villes, on ne mange pas journellement du poisson : sauf les petits pois, tous les légumes frais peuvent se garder deux ou trois jours. A la vérité, quant aux légumes aqueux, tels que melons, melons d'eau, pastèques; quant aux fruits de même sorte, tels que cerises, fraises, figues, cette nécessité subsiste; mais ce n'est-là qu'une exception qui ne peut autoriser la règle d'aller au marché tous les jours, à moins de vouloir perdre un temps précieux. Cette habitude est intolérable, surtout dans les maisons servies par une seule domestique, car c'est le matin où

elle a le plus à faire, pour ranger les meubles, nettoyer les souliers, etc.

Il ne faut pourtant pas que le louable désir d'économiser le temps, engage la bonne à prendre trop de provisions à la fois. Elle aurait beaucoup de peine à les conserver saines, principalement si le temps devenait humide; elle s'exposerait à perdre différentes pièces gâtées, qu'il faudrait jeter (ce qu'avec raison les maîtresses soigneuses ne peuvent souffrir.) Enfin, comme cette accumulation de denrées, est l'une des manœuvres familières aux servantes infidèles, qui gagnent sur la quantité, elle exciterait la défiance si elle dépassait trop et souvent à cet égard, les limites des besoins. Elle devra donc bien prendre la juste mesure, chose facile avec de l'habitude et de la bonne volonté.

Ordinairement la maîtresse de maison pèse la viande de boucherie qu'apporte la domestique, et dans les hôtels, cette vérification est faite par le chef de cuisine, ou le maître-d'hôtel. Quoiqu'il en soit, elle ne doit blesser en rien les domestiques pourvoyeurs: c'est une mesure d'ordre, bien plutôt prise contre l'inadvertance que contre l'improbité, et loin de s'en fâcher, des serviteurs sensés la provoquent.

Quant aux maîtresses qui pèsent le pain, qui comptent les œufs, etc., elles imposent une sujétion, elles sont ridicules, sans nul doute, mais qu'importe à la bonne, si elle est bien d'ailleurs? se soumettre à cette petitesse, n'en point parler au-dehors, n'en faire aucun sujet de plainte ou de raillerie, ou sortir si elle en est trop ennuyée, telle est la conduite d'une fille raisonnable. Est-ce la marche suivie ordinairement?

Pain.

Les arrangemens relatifs au pain varient suivant les localités, selon les habitudes de la maison. A Paris, maîtres et domestiques ont le même pain: en Picardie, en Auvergne, le pain de la cuisine est de qualité inférieure; dans beaucoup de petites villes, on fait le pain de ménage. Là, on paie le pain chaque jour au boulanger; là, on le prend à la coche; ici on donne un billet par livre, etc. C'est à la domestique à se conformer à toutes ces habitudes, sans vouloir faire prévaloir l'habitude contraire, parce qu'elle lui est personnelle: sans chercher, dans ce

but, à élever des difficultés, soit en n'ayant pas de monnaie, soit en égarant les billets, soit en mettant de la confusion dans les coches. Tout cela contrarie la maîtresse, et une maîtresse contrariée est nécessairement sévère.

Le désir de bien faire se manifeste déjà avec avantage pour le pain, tant il est vrai que le soin et la bonne volonté sont nécessaires à tout, améliorent tout. Une domestique, qui attentive, choisit convenablement le pain, sans qu'il soit trop ou pas assez cuit ; qui veille à ce qu'il n'y en ait de durci que la quantité nécessaire aux potages : qui ramasse les restes de mie pour les panades ; les croûtes, qu'elle fait passer au four, pour les *chapelures* destinées à recouvrir les jambons, côtelettes et autres mets semblables ; qui, lorsqu'il y a du monde, n'oublie jamais de commander au jour et à l'heure convenables, de petits pains, deux, trois ou quatre par livres, selon le goût de la maîtresse de maison : qui de plus, s'il s'agit de boulangerie intérieure, fait bien attention à ce que la pâte soit exactement pétrie, levée suffisamment, marquée, et cuite comme il faut, cette fille soigneuse contente pleinement ses maîtres sur un point, les rassure sur tous les autres et se prépare déjà une vie de bienveillance et de paix.

Viandes.

Quoique la bonne cuisinière fasse ses provisions de manière à n'avoir ni viande trop fraîche, ni viande corrompue, il peut se rencontrer bien des occasions où elle sera obligée de porter remède à ces deux inconvéniens. L'arrivée inattendue de quelques personnes, des invitations à dîners au dehors, des envois successifs de comestibles, peuvent souvent déranger ses calculs. Qu'elle n'en soit pas trop impatientée, surtout qu'elle n'en témoigne pas d'humeur, car le remède est bien facile.

1° Elle attendrira toutes les viandes de boucherie, volaille, gibier, en les enveloppant de linge chaud, ou de papier blanc, et en les suspendant à la cheminée, ou en les mettant, en hiver, dans une chambre bien chaude, sur le poêle, par exemple, s'il y en a dans l'appartement. Le paquet, proprement fait, peut être placé sous tous les regards. J'ai attendri parfaitement, de cette manière, un dinde de dix livres, en huit heures environ. Mais il faut avoir soin de vider d'abord le gibier et la volaille avant de les exposer à cette temperature élevée, car la chaleur les

gonfle tellement, que leurs intestins se développent à l'excès, et communiquent à la chair un fumet qui peut devenir désagréable. Par parenthèse, ce moyen d'attendrir les viandes, peut servir à les parfumer : par exemple un bouquet de thym mis dans le corps d'un lapin, un peu de truffes dans une poularde, du cresson dans un chapon, ainsi de suite, donneraient à ces animaux une saveur très-agréable, et qui demanderait peu de soins, peu de frais.

2°. S'il s'agit de reculer de quelques jours la consommation des viandes, on les fait cuire à moitié, soit à la broche, soit dans la casserole, et toutes les cuisinières savent cela ; mais lorsqu'il faut reculer plus encore, qu'il est question de conserver pour un dîner d'apparât fixé à une douzaine, à une quinzaine de jours, des objets rares et coûteux apportés à la fois en cadeaux, la domestique peut être embarrassée, et notre expérience va venir à son aide.

Différens et nombreux moyens de conserver les viandes, volailles, gibier, poissons.

Le grand principe de conservation est d'abord de soustaire les viandes à l'action de l'air, et d'enlever le principe de décomposition qui réside dans les intestins. Ainsi, après avoir bien vidé les gibiers, volailles, après leur avoir mis dans le corps, soit un morceau de charbon, soit un bouquet garni d'herbes sèches et aromatiques, ensevelissez-les, soit dans le saindoux, l'huile d'olives, soit dans le blé ou l'avoine, soit enfin dans la poussière de charbon, après les avoir préalablement enveloppés de papier fin et ferme.

Le veau, le bœuf, le mouton, ainsi que le gibier, se conservent une dixaine de jours dans les plus grandes chaleurs, lorsque les morceaux en sont recouverts d'une couche de son bluté, et suspendus dans un garde-manger garni de toile métallique et placé au nord.

Les civets de lièvre, salmis de bécasses, quartiers de chevreuil accommodés, se conservent pendant l'hiver jusqu'à six semaines, dans des bocaux, ou autres vases peu évasés, bien recouverts d'une couche épaisse de beurre fondu ou de sain-doux ; l'ouverture doit être fermée ensuite d'une plaque de liège, et d'un fort papier bien ficelé. Ces ragoûts ne perdent en aucune manière, ni leur fumet, ni leur saveur ; seulement les parties qui

offrent des vides (ce qu'il faut éviter autant que possible) se couvrent quelquefois d'une très-légère moisissure ; mais elle n'est que superficielle, ne donne aucun goût, et s'enlève très facilement avec la lame du couteau. Tout le danger qu'offre ce mode de conservation réside dans l'extraction des viandes, car elles s'attachent si fortement aux parois du vase, surtout au fond, qu'on a beaucoup de peine à les sortir. Chaque fois qu'à cet effet, on emploie un couteau ou une cuillère, même de bois, on court grand risque de le casser, spécialement si c'est bocal. Pour prévenir cet inconvénient, il faut plonger le vase dans l'eau chaude, jusqu'à ce que les morceaux de gibier se détachent d'eux-mêmes aisément. J'ai toujours eu à me féliciter de cette méthode aidée par cette dernière précaution.

J'indiquerai avec moins de confiance les moyens suivans, car je n'en ai pas fait l'expérience ; mais ils sont faciles, estimés pour la plupart, et quoique les précédens suffisent. ceux-ci peuvent paraître plus commodes à raison des localités.

On conserve pendant huit jours les viandes de toute espèce dans du lait caillé aigre. On obtient, dit-on, le même résultat en les arrosant avec de l'eau bouillante pendant une heure, dans une passoire, et en les frottant ensuite de sel bien égrugé. Lorsqu'on veut manger les viandes conservées par ce dernier moyen, il faut avoir l'attention de les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air, et de les mettre tremper une ou deux heures dans l'eau tiède.

Si, pour avoir négligé ces soins, la bonne s'apperçoit que le bœuf du pot-au feu, que le veau ou le mouton destiné au rôti exhalent une mauvaise odeur, elle corrigera le premier en jetant dans l'eau où elle le fait bouillir, un ou deux charbons ardents, qui attirent à eux l'odeur fétide de la viande.

Elle corrigera le second par un procédé analogue. Avant d'embrocher la viande légèrement altérée, elle la lavera d'abord dans de l'eau tiède vinaigrée, puis dans de l'eau tiède pure, et si cela ne suffit pas, elle la mettra dans de l'eau froide sur le feu ; puis dès que l'ébullition commencera, elle jetera dans le vase un gros charbon ardent, écumera, essuiera la viande jusqu'à ce qu'elle

soit sèche, puis fera comme à l'ordinaire, le rôti qui n'aura aucun mauvais goût.

Pour plus de sécurité, on met aux viandes ainsi réparées, une sauce vive, soit aux câpres, soit aux cornichons, aux anchois, etc.

POISSON.

Moyen de le conserver et de le réparer.

Dans les villes de province éloignées des rivières ou des étangs, où l'on ne vend le poisson qu'une fois par semaine, la cuisinière doit user de prudence afin de le conserver d'un jour de vente à l'autre, pour un malade, un dîner maigre, etc. La chose est surtout difficile pendant les grandes chaleurs, surtout les chaleurs humides, orageuses ; car autrement, on conserve pendant au moins quatre jours, du poisson *au bleu*, en le faisant largement baigner dans le vin assaisonné qui a servi à sa cuisson, et en le mettant de nouveau sur le feu bouillir quelques moments, si cette immersion est insuffisante.

Mais en cas d'orage et d'humidité, il faut un peu plus de précaution. Il faut d'abord bien nettoyer les poissons, les saupoudrer de sel, de poivre et d'épices, puis les placer à sec, dans un vase, de manière à le remplir. Le vase couvert ensuite hermétiquement, et ses bords entourés de colle de farine pour empêcher l'air d'y pénétrer, se place dans le four au moment où l'on enfourne le pain, et quand on le défourne, les poissons convenablement cuits, pourront se garder pour recevoir ensuite telle sauce que l'on voudra. Ce mode ajoute, dit-on, encore à la délicatesse de leur goût.

Si, pendant les grandes chaleurs, le poisson a contracté une odeur fétide, il faut avant de l'accommoder le faire bouillir dans une assez grande quantité d'eau, à laquelle on ajoute un quart de vinaigre, du sel, et un nouet de linge, rempli de poussière de charbon.

Quand le poisson est gelé, et que la cuisinière novice le fait cuire en cet état, elle a le regret de le trouver tout divisé en petits morceaux, et d'ailleurs sans saveur et sans consistance. Elle évitera tous ces désagremens, en plongeant d'abord le poisson dans un vase plein d'eau froide qu'elle renouvellera dès qu'elle verra se former

autour du poisson une légère couche de glace, et cela, jusqu'à ce que la couche glacée ne se présente plus.

Alors elle enveloppera d'un linge le poisson dégelé, le coudra dedans, et le fera cuire justement au degré prescrit, car il importe qu'un excès de cuisson n'augmente pas la mollesse et la fadeur de ce poisson.

Pour ôter aux poissons salés, leur odeur et leur goût saumâtre, tels que la morue, les harengs, la bonne ajoutera à l'eau dans laquelle ils dessalent, une cuillerée de chlorure de soude.

Les poissons de mer frais, recueillis dans la vase, comme les petits merlans, les langoustes, en conservent le goût assez désagréable. Pour le leur ôter, la cuisinière soigneuse, les mettra mariner deux ou trois heures avant l'accommodage, dans un mélange de vinaigre, de vin blanc, d'eau assaisonné de muscade râpée.

Si la cuisinière se trouve avoir beaucoup de poissons à la fois, il ne faut pas que leur apparence de mort l'empêche de les mettre dans un grand baquet d'eau pure, principalement s'il s'agit de carpes et de tanches. Des carpes sans mouvement, l'œil éteint, tombant comme une pierre au fond de l'eau, sont le lendemain pleines de vie. J'ai fait et répété cette expérience ; elle m'a réussi toujours, mais jamais relativement aux truites, car elles meurent en quittant l'eau.

Légumes.

A l'égard des légumes, il y a de petites attentions à prendre, pour les rendre plus profitables, plus délicats, attentions auxquelles ne manque pas une domestique soigneuse, qui d'ailleurs connaît toutes les meilleures manières de les conserver, ce dont nous allons bientôt l'entretenir.

Elle sait que les petits pois ne sont bons et tendres que lorsqu'ils ont le *bouton*, c'est-à-dire, cette espèce de petite queue par laquelle ils tiennent après la cosse, et qui tombe d'elle-même au bout de deux jours. Elle sait aussi que lorsque parmi ces pois, il se rencontre d'autres pois offrant une teinte noirâtre, ils restent durs, noirs, à la cuisson, et donnent mauvais goût au reste : elle aura donc soin de les trier soigneusement. Le petits pois *sans bouton* et dont la teinte verte n'est pas fraîche, doivent toujours être mis au gras.

Les petits pois en cet état font une excellente garniture de potage gras, mais ils ne doivent pas être mis à même dans le pot-au-feu, et cuire aussi long-temps que la viande. Ils doivent être placés dans un petit sac de toile fine, attaché par une ficelle dont le bout pend hors du pot, et mis en même temps que les porreaux et carottes.

Les petits pois séchés, salés, sont rarement du goût de tous les maîtres, aussi je m'abstiens d'en donner la recette, et je renvoie à cet égard au *Manuel de la Maîtresse de maison*, 2me *édition* 1834 ; mais je vais indiquer les deux méthodes suivantes, qui sont bonnes, peu connues, et recommander, surtout la méthode Appert (1), que l'expérience générale, mon expérience personnelle, me font regarder sans contredit comme la meilleure.

Moyens peu connus de conserver les petits pois.

1º En Saintonge, on gardait des petits pois dans des bouteilles qu'on laissait toujours dans le bassin d'une source, on ne les retirait qu'à mesure qu'on voulait manger les petits pois.

2º On peut conserver des petits pois, en les faisant bouillir dans un fort sirop de sucre, comme les pralines. Le sucre sera bon pour certaines sauces. Ces pois se mettront bien sèchement dans des boîtes hermétiquement fermées.

Manière de conserver les petits pois, d'après M. Appert.

Choisissez ce légume de moyenne grosseur, récemment écossé, et surtout après qu'il a été cueilli par un temps chaud et sec; triez les pois les plus gros : tassez bien dans une bouteille un peu épaisse, et remplie jusqu'à deux pouces de la cordeline. Bouchez parfaitement avec de bon liége de la Catalogne, et en frappant le bouchon avec une forte palette en bois pour le faire entrer forcément ; entourez ce bouchon de fil de fer comme pour le vin de Champagne, ou de ficelle, et plongez-le dans du galipot fondu, au sortir du bain-marie, quoique cela ne soit pas rigoureusement nécessaire.

Vos bouteilles ainsi préparées, doivent être habillée

(1) L'établissement Appert, au Faubourg du Temple, à Paris, est dirigé maintenant avec beaucoup de soins par M. A. Prieur.

d'un sac de treillis ou de grosse toile, fait en manière de manchon, ouvert également par les deux bouts, serrant par une coulisse, garni d un cordon, et ne laissant d'ouverture que la largeur d'une pièce de cinq francs : l'un des bouts est garni de deux ficelles pour tenir le sac autour du col de la bouteille. Après les avoir revêtues de la sorte, afin de prévenir la cassure, on les range debout, dans une chaudière. que l'on emplit d'eau fraîche, de sorte que les bouteilles y baignent jusqu'à la cordeline ou bague Si la chaudière à un couvercle (ce qui est bien à souhaiter), on abaisse ce couvercle qui pose sur les bouteilles, puis on entoure le dessus d'un linge mouillé, afin de fermer toutes les issues, et d'empêcher autant que possible, l'évaporation du bain-marie. Quand la chaudière manque de couvercle, il faut nécessairement avoir dans une grande cafetière de l'eau bouillante, pour ajouter à celle du bain-marie à mesure qu'elle s'évapore. L'eau bouillante est de rigoureuse nécessité, car la moindre différence de chaleur avec l'eau du bain-marie, ferait casser les bouteilles.

Si le temps est frais et humide, on laisse les pois pendant une heure et demie sur le feu, et deux heures s'il fait sec et chaud. Les gros pois demandent deux heures ou deux heures et demie, suivant la température.

Le temps expiré, vous retirez tout de suite la chaudière du feu ; un quart-d'heure après on retire l'eau par le robinet, s'il y en a un, ce qui serait très-convenable : au défaut de robinet, vous retirez les bouteilles, quand l'eau est assez refroidie pour qu'on puisse y tenir la main. Vous découvrez la chaudière une demi-heure après seulement ; et une heure après l'avoir découverte, vous en retirerez les bouteilles : vous leur enlèverez ensuite leur sac, vous examinerez bien si elles ne présentent aucune fêlure, si le bouchon a bien résisté, puis vous les couchez sur des lattes, à la cave ou dans un lieu frais.

Si les bouteilles ne sont pas bien parfaitement bouchées, vous prenez votre parti, et les videz sur le champ, car autrement les pois seraient perdus. Quand on ne s'en aperçoit pas, et qu'en ouvrant la bouteille plus tard, on sent une mauvaise odeur, les pois sont altérés. Si l'odeur est légère, on peut encore les rétablir, en les faisant tremper pendant un jour dans de l'eau, à laquelle on ajoute une cuillerée de chlorure de soude (par assiette

à soupe pleine d'eau), mais ils ne sont jamais aussi bons que les pois convenablement conservés. Ceux-ci ont toute la délicatesse et la fraîcheur des pois nouveaux.

Pour sortir les pois des bouteilles, il est bon d'employer une petite spatule de bois un peu plate et crochue par le bout.

Application du procédé de M. Appert à toutes sortes de légumes et d'assaisonnemens.

Aucune cuisinière de bonne maison ne doit ignorer aujourd'hui cet excellent procédé, nulle ne doit non plus négliger de l'appliquer à une foule de substances : aussi à mesure que nous traiterons des légumes, des assaisonnemens, des fruits auxquels la cuisinière donne les soins d'une conservation relative ou prolongée, nous ne manquerons pas de mentionner le temps prescrit pour le séjour dans le bain-marie, car cela seul, et quelque épluchage approprié, sont les uniques détails dans lesquels nous devions dorénavant entrer ; le procédé Appert ne variant jamais quant à la base.

Haricots verts.

La cuisinière choisira toujours l'espèce de haricots qui donnerait des grains rouges, car le haricot à grains blancs est sec, dur, et de beaucoup inférieur au premier. On distingue celui-ci aux petites lignes rougeâtrées brisées qui se trouvent sur sa surface, et l'autre à son vert net et beaucoup plus tendre. Il n'est bon qu'avec l'accommodage d'une salade.

Les haricots séchés en chapelets donnent, selon moi, beaucoup de peine, et peu de profit ; il faut long-temps les faire tremper, long temps les faire cuire, et encore ne sont-ils mangeables qu'au lait. A la *maître-d'hôtel*, ils sont détestables.

Il n'en est pas de même des haricots conservés par la méthode Appert : toutes les sauces leur conviennent, parce qu'ils ne diffèrent en rien des haricots récemment cueillis. Observation qui du reste, s'applique à toutes les conserves obtenues par cet excellent moyen.

Pour faire celle de haricots, vous prenez l'espèce, dite *bayolet* ; épluchez comme à l'ordinaire ; tassez ; coupez-les dans leur longueur, en deux ou trois, s'ils sont gros. Donnez une heure d'ébullition, et si vous avez négligé de les diviser, une demi-heure de plus.

Asperges.

Nettoyez les comme de coutume, plongez les dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraiche. Si elles sont petites, coupez-les comme pour les mettre en petits pois, et tassez-les en bouteilles : si elles sont grosses, rangez-les tout entières avec soin dans des bocaux, la tête en bas ; après les avoir égouttées. Remarquez que le bouchage de ces derniers vases est plus difficile et plus chanceux à raison de la largeur de l'ouverture. Donnez un seul bouillon au bain marie.

Artichauts entiers.

Choisissez-les de moyenne grosseur ; ôtez leur les feuilles inutiles, parez-les, immergez les comme les asperges, égouttez-les de même, et soumettez-les au bain-marie pendant une heure. Chacun sait qu'on fait sécher au four les fonds d'artichauts.

Artichauts en quartiers.

Otez le foin : après les avoir échaudés et mis à l'eau froide, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sel. Quand ils seront à moitié cuits, vous les laisserez refroidir et les ferez bouillir au bain marie une demi heure.

Choux-fleurs.

Epluchez à l'ordinaire, préparez-les comme les artichauts entiers, et donnez une demi-heure de bain-marie.

Salsifis, scorsonères.

Pour les préparer au maigre, on les fait cuire aux trois-quarts, on les laisse refroidir, puis on leur donne un bouillon d'une demi-heure. Au gras, on les fait cuire à moitié avec un peu de sel, avec ou sans l'assaisonnement nécessaire : on les fait égoutter, refroidir, puis on les expose au bain-marie pendant une heure.

Carottes, navets, panais, betteraves.

C'est absolument la même chose en tout.

Ognons, échalottes, céleri, cardons d'Espagne.

Pour toute différence, l'ébullition du bain marie est d'une demi-heure.

Pommes-de-terre.

On en conserve rarement d'après la méthode Appert, cependant nous dirons qu'après les avoir fait cuire à la vapeur, ce qui vaut bien mieux qu'à l'ordinaire, on leur donne seulement un bouillon au bain-marie.

Quand la saison des pommes-de-terre passe, ce qui arrive au mois de mars et d'avril, la cuisinière ne doit plus les préparer qu'en friture, soit en rondelles, soit en boulettes après les avoir préalablement pilées.

Truffes.

Si bien accueillies sur nos tables, en Canaval, les truffes le seraient probablement mieux encore en été, époque où elles n'y paraissent jamais. La chose serait pourtant bien facile, car il suffit de les exposer pendant une heure à l'ébullition,

A propos de truffes, je veux donner quelques avis à la cuisinière. Elle devra d'abord les laver, puis les brosser avec une brosse neuve à dents, ou à ongles, comme on brosse les champignons : après cela, il faudra les peler délicatement, car faute de cette précaution, leur surface est coriace, raboteuse, et elles sont dures sous la dent. Ces pelures ne sont point perdues ; elles servent à parfumer différens ragoûts.

Champignons.

Les champignons secs, achetés 10 à 12 sous la livre, fournissent d'excellentes garnitures de vols au-vent, de fricandeau, de volailles, etc, pourvu qu'on les ait fait tremper de la manière suivante : Jetez d'abord sur eux de l'eau tiède, et quand cette eau se colore en jaune-brun, changez-la deux ou trois fois ; en laissant tremper au moins 12 heures; jettez ensuite sur les champignons, alors développés, de l'eau bouillante; quand cette eau sera refroidie, remplacez-la par de l'eau froide, et faites-les long-temps cuire. S'ils étaient encore trop fermes, ce qui dépend de leur nature, vous feriez tremper les champignons, au moins douze heures de plus. Accommodés au jus, ils font un très-bon entremets chaud.

Mais, quoiqu'on fasse, les champignons séchés sont toujours inférieurs aux champignons frais et l'on a bien de la peine à les empêcher d'être un peu coriaces. Pour

obvier à cet inconvénient, la méthode Appert est parfaite: et vous ferez bien de l'employer, afin d'avoir des champignons à offrir dans les repas de cérémonie, car pour l'ordinaire les champignons secs me paraissent suffisans.

Donc, pour obtenir les champignons-Appert, mettez-les dans une casserole de cuivre bien étamée, avec un morceau de beurre, ou de l'huile d'olives, afin de leur faire jeter leur eau : laissez-les sur le feu pour que cette eau se réduise à moitié ; mettez-les refroidir ensuite, et donnez-leur un seul bouillon au bain-marie.

Conserve de tomates.

On fait des conserves de tomâtes par le procédé suivant, que j'ai recommandé moi-même dans le *Manuel de la Maîtresse de maison*, mais l'expérience m'a recommandé depuis, une modification que je vais faire connaître.

Coupez en trois ou quatre de belles tomates, bien rouges et bien mûres; ôtez-leur la queue, et les mettez sans eau, sur un feu vif, en les retournant, elles baignent alors dans leur jus, et c'est le moment de les presser sur une fine passoire. Le jus tombé de cette passoire est remis par vous sur le feu avec sel, poivre, un bouquet garni, et un bon morceau de beurre. Faites réduire jusqu'à ce que la conserve devienne épaisse, autrement elle ne se conserverait pas. Voilà le procédé. Voici maintenant la modification :

Après que les tomates ont été mises sur la passoire, elles donnent d'abord d'elles-mêmes un jus rouge clair, tout-à-fait aqueux, et ce n'est qu'en les pressant qu'on obtient la partie épaisse et fortement colorée. Je mêlais d'abord le tout ensemble, puis je faisais réduire sur le feu, de manière à évaporer cette première eau rouge-claire. Il vaut bien mieux s'en débarrasser tout de suite, la jeter, et conserver seulement la partie épaisse. Il faut alors beaucoup moins de combustible et de temps. Il est bon aussi d'ajouter un peu de vinaigre ; d'ailleurs, quoiqu'il en soit, après la coction, ou réduction, on retire la conserve du feu, on la laisse refroidir, puis on la met dans de petits bocaux de verre, en la recouvrant de beurre fondu. On bouche soigneusement, à force, et l'on conserve dans un endroit frais.

Cette conserve est excellente, et du plus facile usage. Une cuillerée dans une sauce grasse donne à celle-ci

un goût exquis. Cette addition convient également au poisson, au gibier, à la volaille, aux œufs.

On garde sans altération cette conserve de tomates, depuis le mois d'octobre jusqu'à mars.

Moyen de faire cuire promptement les légumes qui se refusent à la coction.

Toutes les cuisinières ont été plus ou moins contrariées par des pois, lentilles, haricots, cardons, qui semblent durcir à mesure qu'ils cuisent : d'autres fois, le temps leur manque, et des légumes à moitié cuits viennent exciter le mécontentement des maîtres : Il est selon M. *Cadet-Devaux*, un sûr moyen d'éviter cela ; il consiste à mettre un peu moins d'une cuillerée à café d'alcali purifié dans l'eau où doivent cuire les légumes. Ce savant assure, en outre, que cette recette, non seulement rend les légumes tendres, mais encore qu'elle les rend délicats.

Conservation du laitage et du beurre. — Conseils à ce sujet.

Il n'est guères de ménages où l'on n'emploie pas journellement du lait. Il est en grande partie la base des déjeûners ; il sert dans beaucoup de sauces, dans la préparation de beaucoup de légumes, dans celle d'une multitude d'entremets, tels que crêmes soufflées, fondus, flans, etc. Quand les fruits manquent, il aide aux desserts, en fournissant des caillettes agréables. Il améliore les boissons rafraîchissantes ; il est indispensable pour les enfans, aussi une bonne entendue n'en laisse jamais la maison manquer. Mais comme cette utile liqueur est souvent altérée par les laitières, comme elle se gâte facilement, la cuisinière prendra bien, à cet égard, ses précautions.

Elle saura d'abord que le lait bleuâtre est écrêmé et vieilli, que lorsqu'il présente à la surface des *yeux* incertains, et qu'il a une odeur particulière, sans être désagréable, il a été chauffé et dépouillé de sa crême : que lorsque la vache qui le donne est en chaleur, il tourne très-aisément, circonstance que la laitière doit faire connaître, car alors on n'emploie pas ce lait à diverses préparations exigeant une cuisson prolongée, comme le riz, le chocolat, le vermicelle, etc. On obtient aisément cette déclaration d'une laitière attitrée, et qui sait d'ailleurs qu'on ne la rendra pas responsable de ce désagrément.

Tout le monde sait qu'une propreté minutieuse est la première condition pour conserver le lait, et qu'il est presque aussi nécessaire de le maintenir au frais. Ce qu'on sait moins communément, c'est que l'addition d'une cuillerée de raifort sauvage en poudre, ou en feuille, dans une terrine de lait, l'empêche d'aigrir dans les temps d'orage, et que pour le faire cailler promptement, lorsqu'on manque de présure, il suffit de frotter avec du serpolet, avec du thym sauvage, la jatte qui doit le contenir. Il faut, en toute occasion, couvrir le lait pour le préserver d'une odeur de suif due par fois au contact de l'air.

Dans le nord, et dans le centre de la France, ces simples précautions suffisent, mais il n'en est pas de même dans les villes du midi, où la température est l'ennemie constante du lait. A Marseille, comme à raison de la chaleur, le transport du lait ne pourrait s'effectuer de la campagne à la v lle, on amène à la porte des pratiques, les vaches, les nombreux troupeaux de petites chèvres, absolument comme dans les autres villes, on conduit les ânesses à la porte des personnes qui prennent leur lait. C'est fort bien pour le déjeûner; mais si l'on veut garder ce lait pour le soir, même seulement pour s'en servir pendant le jour, n'est il pas à craindre qu'il se tourne en cuisant ? Et s'il arrive une circonstance imprévue qui exige l'emploi de cet assaisonnement, où le trouver? Je crois donc utile d'indiquer aux cuisinières du midi la recette suivante.

Conserve de lait de M. BRACONNOT.

Exposez cinq litres de lait à une température très douce, et ajoutez-y, à plusieurs reprises, une quantité suffisante d'acide hydro chlorique, purifié, étendu, que vous trouverez chez un pharmacien. Cette drogue, ainsi que la suivante, ne doivent vous effrayer, ni vous embarrasser en rien; elles produisent du sel marin tout simplement. Par l'emploi de cet acide, le lait se coagulera.

Séparez alors le caillé, et après l'avoir lavé, melangez-y dix grammes de carbonate de soude cristallisé. La dissolution s'opère facilement, et vous avez une frangipane délicate, qui peut servir à différens entremets.

Vous pouvez obtenir d'ailleurs une conserve de lait délicieuse, en ajoutant à la liqueur laiteuse concentrée que

je viens d'indiquer, son poids environ de sucre, à l'aide d'une douce chaleur. Il en résulte un sirop de lait, qui se conserve très bien, se transporte facilement, et qu'il suffit d'étendre d'eau pour obtenir un lait sucré d'un goût exquis.

Moyens divers d'aromatiser le lait.

Les soupes au lait, les bouillies, les vermicelles lactés, semblent quelquefois fades, principalement lorsque le lait n'est pas crêmeux; ce qui arrive après le vêlage : mais la cuisinière attentive sait comment remédier à cela, en donnant au lait, soit un goût d'amande, ou de vanille, ou d'orange, ou de citron, sans qu'il en coûte rien que la peine d'y songer.

Pour fixer le premier de ces arômes, elle met dans une pinte de lait, qui commence à chauffer, une demi-feuille de cette sorte de large laurier, d'un vert pâle, appelé *laurier à lait*. Elle l'enlève à la première ébullition, parce qu'une infusion trop prolongée rendrait le lait amer, au lieu de lui donner un goût d'amande.

Quant au second arôme, ce n'est pas plus mal-aisé. Dans une cuisine un peu occupée, il se trouve ordinairement d'anciennes gousses de vanille, qui ont servi à parfumer les crêmes renversées, fromages, bavarois, etc. Bien qu'elles semblent épuisées, ces gousses odorantes ont encore assez de force pour aromatiser agréablement le lait. On en met une seule dans le lait bouillant, et on l'enlève au moment de servir. Ce lait ainsi parfumé peut servir à relever de médiocre chocolat, et le racahout des arabes où la fécule abonde trop.

Les parfums d'orange et de citron plaisent généralement dans les préparations lactées; ils relèvent agréablement les œufs au lait, soufflés de riz, de fécule, et cent autres entremets, que l'on aromatise bourgeoisement avec la banale eau de fleur d'oranger, parce que c'est plus économique et plus prompt. Mais j'ai à cet égard un moyen non moins prompt, et encore plus économique.

Recueillez des écorces d'orange, ou de citron, divisez-les en petits morceaux, et placez-les (chacune selon son espèce) dans un flacon, que vous remplissez ensuite d'esprit-de-vin, et que vous bouchez exactement. L'esprit-de-vin (ou alcool) se charge de l'huile essentielle contenue dans ces écorces, et pour donner à vos préparations quel-

conques un goût de citron ou d'orange, il vous suffira d'y verser quelques gouttes de cet alcool. Loin de redouter la faiblesse de cette liqueur, craignez spécialement d'en trop mettre, car elle est si forte, que dès qu'on dépasse le point précis, elle produit une amertume insupportable. Nous aurons occasion de recommander de nouveau cette méthode économique pour les gelées d'entremets, les beignets délicats, les pâtisseries friandes.

Méthode Appert pour conserver le beurre.

A l'exception des cuisinières du Languedoc, toutes les cuisinières regardent le bon beurre comme une chose importante, et sa conservation comme un des objets les plus dignes de leurs soins. Aussi en automne, lorsqu'il est à bon marché, elles l'achètent en quantité pour le fondre ; mais quoique cette habitude soit louable, elle ne doit pas être exclusive, et la méthode Appert surtout, devrait lui être préférée. La voici :

Prenez six livres de beurre frais battu, lavez le, ressuyez-le sur un linge blanc ; mettez-le en bouteilles par petits morceaux, et tassez pour remplir les vides, de manière que la bouteille soit pleine à quatre pouces de la cordeline : bouchéz bien, soumettez les bouteilles au bain-marie jusqu'à l'ébullition seulement : retirez les dès que l'eau est assez refroidie. On retire à l'aide de la spatule, ce beurre qui, au bout de six mois, est frais comme au jour de sa préparation. Avant de s'en servir, on le met dans l'eau fraîche, puis en motte, après l'avoir bien lavé et peloté dans plusieurs eaux.

Moyen de conserver le beurre par le miel.

Pétrissez avec du miel parfaitement clarifié, du beurre frais délaité parfaitement, en mettant une once de miel par livre de beurre. Empotez-le ensuite, et couvrez-le exactement. Cette préparation, d'agréable saveur, convient pour les soupes d'enfant, les potages au potiron, les pâtisseries d'entremets et de dessert, dans lesquels il entre plus ou moins de sucre.

Conservation des œufs. — Procédés divers.

Les œufs doivent aussi attirer l'attention spéciale de la cuisinière ou du cuisinier. En effet, si elle ignore quel est

leur degré de fraîcheur, et qu'elle les mette *en chemise*, ou *pochés*, c'est-à-dire qu'elle les ouvre dans l'eau chaude, et qu'ils ne soient pas frais, voilà autant d'œufs perdus. Si un seul œuf à la paille se rencontre dans au moins deux ou trois douzaines, il gâtera le biscuit de Savoie, la brioche, le baba, dans lesquels il se trouvera par malheur. Aussi, une domestique soigneuse ne manque t-elle jamais de regarder tous les œufs à contre-jour avant de les casser.

Pour conserver pendant une semaine les œufs frais, comme au premier jour, il faut les tenir dans une terrine d'eau froide ou glacée, suivant la saison.

On les conserve bien plus long-temps, en promenant sur toute la surface une plume d'oie imbibée d'huile d'olives : ces œufs sont placés ensuite dans un panier mis au frais. On prétend que l'huile empêche la substance de l'œuf de s'évaporer.

M. Cadet de Gassicourt a conservé, de dix mois à un an, des œufs, en les mettant baigner dans une eau saturée de chaux.

On peut aussi en conserver en les plongeant dans l'eau bouillante, et lorsqu'ils sont essuyés, en les mettant dans un vase que l'on remplit de cendres tamisées, ou de poussière de charbon. Avec la cendre, ils contractent une couleur verdâtre, qui du reste, ne fait rien au goût.

Méthode Appert pour conserver les œufs.

Prenez des œufs du jour, rangez-les dans un bocal avec de la chapelure de pain ou de la fine sciure de bois, pour remplir les vides et les garantir de la casse quand on les transportera. Bouchez, lutez, ficelez comme à l'ordinaire, et donnez soixante-quinze degrés de chaleur au bain-marie, c'est à dire que l'eau soit fortement bouillante. Retirez-les du feu, et ôtez en les œufs au moment convenable. Au bout de six mois, si vous voulez les garder plus long-temps, retirez les du bocal : faites-les recuire de nouveau de la même manière. Ils se trouveront alors cuits à propos pour la mouillette, et aussi frais que lors de la première préparation.

Conseils sur le choix et la préparation de différens comestibles.

Il ne nous reste plus qu'à indiquer à la bonne domes-

tique quelques procedés accessoires propres à prévenir certains désagrémens dans le service, à l'activer, à lui donner de la variété.

1° Il y a du riz qui fait tourner le lait, quelque soin qu'on y mette d'ailleurs. On prétend qu'on prévient ce fâcheux effet en le lavant avec de l'eau dans laquelle on a fait fondre sur le feu un peu de potasse. Je ne l'ai point essayé, mais je sais que l'inconvénient que je signale est assez fréquent pour qu'on ne puisse faire prudemment une provision de riz sans l'avoir essayé.

2° Le bon macaroni d'Italie est léger, très-uni, non gercé, d'une pâte transparente, tandis que celui des fabriques inférieures offre une teinte terne et grisâtre, une surface gercée ; aussi à la cuisson, il se décompose et se sépare à toutes les gerçures.

3° Polenta pour chapelure, ce qui économise beaucoup de temps.

4° Semoules de riz, de maïs et de sarrazin, pour potages et bouillies.

5° Salep de Perse, Arrow-root de la Jamaïque, Tapioca des îles, mis en semoule et cuisant en dix minutes.

6° Farines de légumes cuits, dites farines Duvergier, pour potages et purées d'entremets. Les meilleures sont les purées de pois verts, haricots blancs, haricots rouges, lentilles, et principalement les farines de châtaignes cuites (avec ou sans vanille), pour bouillies, crêmes et potages. Tous ces articles se vendent en paquets, avec étiquette qui indique leurs propriétés hygiéniques et la manière de les préparer, chez *Groult jeune, fabricant de pâtes, passage des Panoramas*, n° 3, *à Paris, et rue Ste.-Apolline*, n° 16.

7° *Nouilles d'Alsace*, c'est une sorte de macaroni délicat, fort usité en Allemagne, où on l'appelle *schnits nudeln*. Corrompu en Lorraine, ce mot est devenu *nouille*, et nous connaissons cette pâte sous ce titre, tandis qu'en Italie on la nomme *tagliati*. Le cuisinier peut s'en approvisionner dans le magasin cité plus haut, et chez tous les marchands des pâtes et de comestibles, mais il peut aussi et très-facilement la préparer.

Mettez sur le four à pâtisserie, six onces de belle farine, et placez, au centre creusé, une pincée de sel fin,

et huit jaunes d'œufs. Pressez et travaillez cette pâte, cinq fois (ce que les pâtissiers appellent *fraiser à cinq tours*), puis divisez-la en quatre parties égales, que vous abaissez le plus mince possible avec le rouleau.

Vous avez ainsi des feuillets de pâte que vous divisez, soit en très-petits filets, avec un couteau, soit à l'aide d'un emporte pièce tranchants représentant de petits cœurs, de petits croissans, losange, etc. A mesure que vous découpez ces objets, vous les secouez doucement pour les détacher, et vous les mettez sur du papier, ou sur des couvercles de casserole. Faites ensuite sécher quelques moments à l'air.

Les nouilles ainsi disposées, on les verse dans du bouillon gras bouillant, si l'on veut en faire une entrée, et dans de la crême bouillante, si on les destine à un entremets, que l'on sert dans une casserole d'argent. On peut faire des soufflés, des génoises, des timbales et gâteaux fourrés.

CHAPITRE DEUX.

Menus pour les repas ordinaires.

Les maîtresses de maisons bourgeoises, ordonnent généralement les repas, mais il est à cet égard de nombreuses exceptions, et d'ailleurs, quand ces dames sont absentes ou malades, la bonne doit être en état d'y suppléer. D'autre part, elle peut être appelée à servir un homme seul, âgé; puis en définitive, une domestique incapable d'ordonner un dîner peu compliqué, ne parviendra jamais à rien dans son état.

Utiliser les restes, les rajeûnir, en faire de nouveaux plats, est un art qui rend les cuisinières chères aux maîtresses de maisons ; et dans la liste des menus qui va suivre, nous ne manquerons pas d'indiquer les plats susceptibles de ces heureuses transformations ; et pour encourager les domestiques à ne jamais les négliger, nous leur dirons qu'il passe en proverbe parmi les maîtres sensés « que payer cher une cuisinière habile, un cuisinier soigneux, c'est faire une forte économie. »

Dans ses excellens ouvrages de cuisine, ouvrages pleins de renseignemens précieux, mais trop coûteux, et d'ailleurs trop diffus, trop obscurs pour être mis entre les mains des domestiques; M. Carême suit l'ordre des saisons pour l'indication de ses menus. Nous ferons comme lui, sans le copier toutefois, parce que nous nous adressons à toutes les fortunes, et que l'illustre pâtissier n'écrit que pour les grands seigneurs.

Nous ne prétendons pas, assurément, donner les recettes de tous les mets que nous allons énumérer. Ce serait vouloir reproduire tous les volumineux ouvrages de cuisine, et il suffit d'annoncer cela seulement pour en montrer l'absurdité; mais lorsque dans notre nomenclature, il se trouvera des objets sur la préparation desquels il y a erreur générale, comme sur le café; auxquels se rattache un procédé spécialement avantageux, comme pour le thé; ou bien une amélioration favorable comme pour le chocolat; ou bien encore une modification commode dans la confection comme pour les puddings, économique dans le collage et certains arômes: comme pour les gelées d'entremets, etc., j'interromprai la liste des menus pour fixer l'attention du lecteur sur ces utiles renseignemens.

Menus pour déjeûné.

Nous savons tous que les déjeûnés sont *à la cuillère*, ou *à la fourchette*. Les premiers se composent de potages, café, chocolat, thé, laitage. Ce sont les plus usités, surtout pour les dames, qui adoptent assez ordinairement une de ces préparations, sans jamais changer. Mais il est des maîtres et maîtresses qui aiment à varier. A ceux-ci, donnez ainsi alternativement:

Chocolat à l'eau.
Vermicelle au lait.
Potage à la julienne (en été.)
Potage à l'oseille avec jaune d'œuf.
Riz au gras.
Thé à la crême.
Potage au potiron.
Chocolat au lait.
Potage à la purée de choux.
Bouillie à la farine de riz.

Café au lait (si la santé le permet).
Riz au lait à l'amande.
Vermicelle au gras.
Potage à la purée de lentilles.
Potage de pois verts.

Ici nous devons nous arrêter, et donner d'importans conseils sur plusieurs points de ce petit menu.

Instruction pour bien faire le cafe.

Les domestiques préparent en général si mal le café, que beaucoup de maîtresses de maison sont obligées de le préparer elles-mêmes. C'est une sujétion désagréable, à laquelle ces dames seraient bien aises d'échapper, surtout les jours de grand dîné, où la maîtresse a tout à faire. Un domestique (homme ou femme), sur qui l'on pourrait se reposer de ce soin, qui ferait le café infiniment meilleur et plus promptement qu'à l'ordinaire; qui, agissant d'après une théorie éclairée, soignerait également toutes les parties de la préparation du café, ferait grand plaisir à sa maîtresse, à son maître. Si, comme il arrive souvent, celui-ci était amateur de café, il n'en faudrait pas davantage pour qu'il prît le domestique en gré. D'ailleurs, quand les maîtres ne tiendraient pas personnellement au bon café, ils seront charmés de pouvoir en offrir.

Dans les maisons où l'on fait le café par routine ou par hasard, on l'achète à l'once, en poudre, chez l'épicier. Dans d'autres, où l'on est moins confiant, ou mieux avisé, on l'achète en grains, tout brûlé. Quoique moins dupé dans le second cas, on l'est encore assez pour que le domestique, jaloux de préparer du bon café, le choisisse, le torréfie et le pulvérise lui-même.

Comme le café attire très-aisément l'humidité, et que lorsqu'il s'en est trop chargé pendant la traversée, il est *avarié* ou *mariné;* comme aussi il est du café dont le goût est naturellement amer (défauts qui se corrigent par une forte torréfaction), le domestique doit goûter les grains verts pour s'assurer de la qualité. Quant aux espèces, le Moka, et principalement celui qui vient par l'Egypte et Marseille, doit être préféré exclusivement: le Bourbon et le Martinique viennent ensuite, et en dernier lieu le Haïti et le Brésil. C'est une erreur de

croire donner plus de *montant* au Moka en le mêlant avec le Martinique.

La provision faite, on doit la tenir dans un endroit bien sec, et ne torréfier que peu à la fois, car le café récemment brûlé a plus d'arôme. Néanmoins, si pour économiser le combustible et le temps, on veut en brûler une certaine quantité à la fois, et pour plusieurs jours, il faut faire brusquement refroidir la graine torréfiée soit en la vannant, soit en l'étendant sur une table de marbre, au frais. On l'enferme après cela dans des petits bocaux bien bouchés, mais si l'on a trop ou trop peu brûlé, ces précautions sont inutiles, car l'arôme du café est à l'avance perdu. Aussi faut-il brûler sur un feu clair, en tournant rapidement le brûloir, et ne pas pousser la torréfaction jusqu'au point où il pourrait se trouver quelques grains charbonnés, car cela suffit pour altérer le parfum même d'une grande quantité de café.

Quant à la pulvérisation du café, elle doit, sans nul doute, avoir lieu au moment même de l'infusion ; et si l'on veut la faire à l'avance, il importe qu'en sortant du moulin, la poudre soit mise dans un flacon bien bouché. Un très-habile amateur, dont je suis ici les conseils, pense qu'il est bien qu'elle soit fine.

Dans l'instruction si remarquable que M. le comte de ****, ancien chambellan, a donné sur la préparation du café, il blâme fortement les lavages réitérés du café en poudre, l'usage de l'eau bouillante pour obtenir l'infusion, et la mauvaise habitude de la faire ensuite réchauffer lentement, et plus qu'on en doit prendre Ses raisons sont excellentes. Il dit (et chacun peut l'éprouver), que le premier lavage du café en poudre se charge d'abord de l'arôme, et donne une agréable infusion ; que le second produit une infusion bien inférieure, et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'odeur devienne tout-à fait mauvaise. Qu'ainsi, en mêlant ces infusions secondaires avec la première, qu'en employant surtout, comme certaines ménagères, l'eau qui a déjà rebouilli avec le marc de la veille, on gâte complétement son café.

Il fait l'infusion à l'eau froide, parce que l'eau bouillante altère l'arôme ; il emploie à cet effet une fois plus de poudre qu'il n'en faudrait avec l'eau chaude, et comme la liqueur du café perd plus ou moins de son parfum en chauffant, il étend la sienne avec quantité égale d'eau

bouillante. Par ce moyen, il obtient sans peine le degré de chaleur et de force convenables, sans altérer en rien le parfum. A la rigueur, toutes les cafetières lui semblent bonnes, pourvu qu'on prenne seulement la première infusion; mais à l'exemple de toutes les personnes expertes, il préfère les filtres de terre de Sarguemines ou de porcelaine, au fer-blanc, qui transforme le café en encre pourpeu qu'on l'y laisse séjourner. D'ailleurs selon ce savant gourmet, l'instrument par excellence est un grand tube de verre, long de six pieds, sur huit à douze lignes de diamètre intérieur. On le suspend à un clou par une ficelle, après avoir encapuchonné l'autre bout avec un morceau de toile fine, retenu par quelques tours d'un fil. On verse dans ce tube la poudre de café, que l'on tasse en donnant de petites secousses : on remplit d'eau froide, on recueille l'infusion, assez prompte à couler, on étend d'eau bouillante, et l'on obtient un café limpide, délicat, parfumé, dont on n'a pas d'idée dans nos ménages.

Cette première et parfaite infusion terminée, que le domestique en prépare une seconde, une troisième, qui sont au café véritable, ce que la piquette est au bon vin. Qu'il sépare ces trois liquides, et les présente à la fois pour mettre la maîtresse à même de les comparer ou de les mélanger. On n'aura pas besoin de renouveler cette épreuve. (1)

Manière de bien faire le chocolat, au lait et à l'eau.

Dans beaucoup de maisons, d'ailleurs parfaitement conduites, on prépare le chocolat aussi mal que possible. On met dans une casserole de cuivre, ou chocolatière, une quantité de tasses d'eau, égale aux tasses de chocolat liquide que l'on veut avoir. Quand cette eau est près de bouillir, on y met autant de tasses de chocolat marquées sur les tablettes, et on le fait dissoudre sur le feu dans cette eau, en tournant avec une cuillère de bois, ou avec le bâton à chocolat ; on le fait un peu bouillir, puis mijoter quelque temps sur de la cendre chaude ; cela fait, on le sert, car le chocolat est fini, ou pour mieux dire, il est gâté.

---

(1) Voyez les nos 116 et 117, Novembre et Décembre 1834, du *Journal des connaissances usuelles.*

Si le lecteur m'en croit, il agira tout autrement, et fera le chocolat d'après la méthode suivante; méthode que je tiens d'un bon chocolatier de la rue St.-Denis, que je mets en usage depuis long-temps, et toujours à la satisfaction de chacun.

Commencez par concasser avec un marteau entre deux papiers, la quantité de chocolat que vous voulez faire, car le râper est une opération à la fois inutile et lente. Une tasse marquée sur les tablettes suffit aussi pour une tasse de liquide. Mettez d'autre part, sur le feu, dans une casserole de terre ou de cuivre (et jamais de fer-blanc, car le chocolat prendrait une teinte noire extrêmement désagréable), assez d'eau pour que le chocolat baigne largement, s'il s'agit de chocolat au lait; et beaucoup plus qu'il n'en faut pour chaque tasse, s'il s'agit de chocolat à l'eau. Tournez avec le bâton, et quand le chocolat est bien dissous, laissez réduire l'eau à moitié. A ce point, le chocolat, s'il est de bonne qualité, présentera une nuance foncée, semée des *œils* brillants que forme sur sa surface le beurre de cacao; il sera épais et délicieux, si vous le faites réduire encore un peu plus, et pourra se servir à l'eau.

Pour le faire au lait, on s'y prend de deux sortes. Tantôt quand l'eau est réduite à moitié, on ajoute du lait, de manière à remplir presque la casserole; on tourne, on laisse réduire beaucoup, on ajoute encore un peu de lait; on fait une nouvelle réduction, puis on sert le chocolat, qui est véritablement exquis. Tantôt, et pour avoir moins de peine, on fait le chocolat à l'eau, comme je l'ai dit plus haut, d'autre part on fait bouillir du lait ou de la crême, puis on mélange ainsi sur la table, et d'après le goût des personnes, cette crême avec le chocolat convenablement épais. Quand le chocolat doit terminer un déjeûné abondamment servi à la fourchette, et qu'on le prend dans des demi-tasses avec un solilemme, ou d'autres gâteaux, il doit réduire encore davantage, et présenter la consistance d'une bouillie claire.

La médecine homéopathique, dont nous n'avons pas à nous occuper autrement, a fait adopter en certaines villes, à Lyon principalement, l'usage de remplacer le chocolat par le cacao. A cet effet, on concasse des amandes de cacao, on les fait bouillir, puis avec cette dé-

coction passablement amère, et de bon lait, on fait un déjeûné. J'indique cette méthode à la cuisinière, en la prémunissant contre la répugnance que les domestiques éprouvent ordinairement à substituer tout d'un coup un mets étranger, à ceux dont elles ont l'habitude. Il en est de si opiniâtres à ce sujet, que leurs maîtres ne peuvent faire adopter un comestible avantageux, distingué, ni suivre un régime prescrit, sans essuyer une humeur intolérable, sans remarquer vingt preuves de mauvaise volonté, toutes tentatives faites pour prouver que cette *nouvelle chose* ne vaut rien. Cette routine, souverainement sotte et désagréable, doit être regardée en pitié par le cuisinier intelligent, qui loin de s'opposer à l'introduction des nouveautés, les provoque et les étudie pour réveiller le goût par une curiosité toute naturelle.

Nouvelle et bonne méthode de faire le thé.

Les personnes qui ne connaissent pas le pouvoir de soins éclairés et minutieux, souriront en lisant ce titre ; mais celles qui portent un esprit de réflexion dans les moindres choses, reconnaîtront que le thé ainsi préparé doit être bien supérieur au thé ordinaire, et tout le monde sera de leur avis.

Quelques minutes avant de faire l'infusion de thé, versez dans la théière qui doit la recevoir, de l'eau bouillante, de manière à ce qu'elle soit pleine au quart. Fermez bien, et agitez cette eau en tous sens, afin de réchauffer également toute la théière : jettez ensuite cette eau, et mettez dans la théière, une ou deux cuillerées de thé, d'après la capacité du vase : versez dessus un peu d'eau, pour immerger seulement le thé, qui se développe aussitôt largement. Alors, quelques moments après, vous achevez de remplir la théière d'eau chaude, et vous versez dans les tasses, le thé qui est excellent.

On sert, avec le thé, un solilemme ou gâteau au beurre, bien chaud, des rôties de pain avec du beurre frais, des flouques au beurre, des flûtes, des biscotins, des patiences, et autres pâtisseries légères. Beaucoup de personnes aiment à prendre avant le thé, des pommes-de terre à l'anglaise, c'est-à-dire, cuites dans la cendre, et recevant toutes chaudes, dans l'intérieur, du sel blanc et du

beurre frais : presque tout le monde se plaît à ajouter de la crême, au thé, après l'avoir versé dans la tasse, comme si c'était du café.

L'infusion de thé faite dans de bon lait crêmeux, d'après les principes exposés pour l'infusion d'eau, et servie bouillante dans un bol avec de petites biscottes baignant dedans, est tout-à-fait délicate et distinguée. Nous donnerons plus tard le menu d'un thé de cérémonie.

Observations sur les potages.

Qui pourrait croire au premier abord, qu'il y a sur ce point quelque chose à dire, sans mettre la littérature culinaire à contribution ? et que ces potages là ne seront pas un hors-d'œuvre ? Tous les parisiens, sans nul doute : mais non pas les gens qui ont successivement habité plusieurs provinces, et qui ont taché d'en faire adopter chez eux les bonnes habitudes, d'en faire corriger les mauvaises.

Au nombre des premières, il faut compter l'usage provençal de servir auprès d'un riz, ou d'un vermicelle au gras, une assiette pleine de fromage de Gruyère râpé. L'addition de ce fromage dans le potage est vraiment excellente

Une soupe de riz, au beurre, légèrement safranée, et semée de moules, paraîtra bien originale à des Normands, à des Parisiens : raison de plus, pour qu'un cuisinier bien avisé la serve quelquefois, car il est sûr, du moins, d'étonner, de faire rire : bien entendu qu'il ne reproduira cette soupe du *Grand St.-Ginies* (village près de Marseille), que sur la demande de ses maîtres.

Dans le Limousin on fait une soupe aux marrons, qui n'est point non plus à dédaigner. On fait cuire dans l'eau de bonnes châtaignes, bien farineuses : cuites, elles sont pelées, pilées dans le mortier, ou tout simplement écrasées et delayées avec de l'eau, de manière à présenter bientôt consistance de bouillie épaisse. Cette bouillie éclaircie convenablement ensuite avec du lait, est mise sur le feu, où elle subit une courte ébullition. Après cela, on y met l'assaisonnement nécessaire, tel que beurre, sel, ou du sucre si l'on veut, et on la verse sur des tranches de pain bien minces

Les potages lactés aux navets, au potiron, les panades à

la crême, sont connues de tout le monde, et nous ne ferions pas la sottise d'en parler à nos lecteurs, si dans quelques provinces, et notamment en Auvergne, on ne préparait ces potages là de la manière la plus détestable. Pour le potage aux navets, la panade claire, on laisse toute l'eau qui a servi à cuire les racines dans l'un, à cuire le pain dans l'autre; on y ajoute sel et beurre, puis on sert la soupe largement trempée de ce maigre bouillon. En même temps, on passe un pot de lait froid à chaque convive, qui en verse une certaine quantité dans son assiette. Ce potage ainsi refroidi, cette eau à peine lactée, ce goût de lait cru, composent la plus mauvaise soupe de gamelle que l'on puisse imaginer.

Le potage au potiron ne se traite pas tout-a-fait d'une manière si malencontreuse en apparence, mais il ne vaut guères mieux pour cela. La cuisinière mal apprise conserve aux trois-quarts l'eau qui a fait cuire la citrouille, trempe le pain, puis au moment de servir, verse sur la surface de la soupe, assez de lait pour remplir la soupière. De cette facon, le dessus est froid, le fond n'est presque point lacté, le goût de la soupe n'est point uniforme, et la crudité du lait se fait sentir désagréablement. Faut-il dire qu'on évite tout cela, et jetant toute ou presque toute l'eau, des navets, du potiron, du pain de la panade ; qu'on y met beurre et sel ; qu'on achève de remplir le pot avec de bon lait, soumis quelques moments ensuite à l'ébullition ; qu'on trempe le pain avec cela, et qu'on obtient ainsi un potage simple, mais vraiment délicieux ?

Les farines de légumes forment des potages économiques, nourrissans, et fort bons lorsqu'ils sont bien préparés. Ils conviennent surtout aux déjeûnés des enfans, des bonnes, des ouvrières, et varient agréablement les soupes quand on est un peu dégoûté des préparations lactées.

Quoiqu'en disent les vendeurs, ces farines exigent une coction prolongée ; mais qu'importe, qu'elles restent devant le feu une heure pendant l'hiver ? Il leur faut bien ce temps-là, et d'ailleurs elles doivent être surveillées, parce que l'eau dans laquelle on les a délayées, s'élève, par l'ébullition, et fuit presque comme du lait. Ces légers inconvéniens, auxquels remédient aisément un peu d'attention, n'empêchent pas que ces farines potagères n'aient

beaucoup d'utilité. Si l'on fait frire dans le beurre à la casserole, des croûtons de pain, avec de l'oseille, et qu'on *mouille* avec de l'eau dans laquelle on a délayé et fait bouillir une ou deux cuillerées de farine de pois verts (selon la quantité plus ou moins grande d'eau), ce potage sera des meilleurs. Si encore, on jette dans une décoction de farine de haricots rouges, ou blancs, un ognon frit dans la poële, ce potage aura une saveur particulière recherchée généralement.

Menus de déjeûnés à la fourchette.

Dans les maisons modestement bourgeoises, surtout dans celles où l'on fait trois repas par jour, les déjeûnés à la fourchette sont ordinairement composés des restes de la veille, de quelques saucisses, de côtelette de mouton ; et pour les dames, d'œufs frits, ou au beurre noir, ou sur le plat ; d'un ou deux plats de légumes, toutes choses qui demandent peu d'apprêts, mais qui par cela même, exigent de la variété. Je crois toutefois inutile de dresser les menus de ces déjeûnés-là, car ils n'offrent aucune combinaison, et la table du premier livre de cuisine, quant aux diverses façons d'œufs, quant aux divers accommodages de légumes, fournira sur ce point toutes les instructions désirables. Mais dans les familles plus riches, plus nombreuses, dans celles où l'on ne fait par jour que deux repas, servi à 10, ou à 11 heures, le déjeûné a son importance, et nous pouvons en dresser différens tableaux.

1er DÉJEUNÉ : *de deux à trois personnes.*

Huîtres.
Bifteck aux pommes de-terre (au milieu.)
Saucisses sautées au vin blanc.

Pour dessert.

Fromage au milieu.
Deux assiettes de fruits.
Chocolat à l'eau avec pains au lait.

Je dois écrire ici une note, non sur la préparation du bifteck, mais sur sa disposition. Beaucoup de bonnes cuisinières, et même d'habiles cuisiniers, divisent le bœuf

propre à faire ce mets, en morceaux tantôt épais, tantôt plats, mais toujours irréguliers, et le garnissent de pommes-de-terre coupées en rondelles, ou en quartiers, ou en petits dés, placés pêle mêle, tant qu'il en peut tenir. Cette disposition n'est point du tout appétissante ni gracieuse, et celle que je vais indiquer l'est beaucoup. Vous en allez juger.

Divisez, d'une part, le bœuf en morceaux plats, égaux, auxquels vous donnerez une forme ovale : d'autre part, vous *tournerez*, avec le couteau à tourner, des pommes-de terre, qui auront ainsi la forme d'une très-grosse olive. Le bœuf grillé, les pommes de-terre cuite, vous dresserez le premier à plat, vous le couvrirez d'une couche de cerfeuil haché extrêmement fin, et lié avec un peu de beurre, puis autour de ces ovales verts, vous placerez en simple ou double cordon, vos pommes-de terre d'un joli jaune-brun.

2me Déjeuné : *de quatre à six personnes.*

2 petits hors-d'œuvre en bateaux. beurre, — radis } en face l'un de l'autre.

Côtelettes de mouton grillées. *Assiette garnie.* } se croisant.

Croquettes de lièvre. } Pâté froid de veau placé au centre.
Atelets de petits rognons. } *Idem.*

5 assiettes de dessert s'il y a thé ou chocolat, et 7 assiettes si le dessert termine le repas.

Pour varier la disposition du beurre frais qui revient souvent, la cuisinière peut : 1° le mettre en *vermicelle ;* elle l'obtient ainsi en pressant un assez gros morceau de beurre dans une passoire à grands trous au-dessus du bateau à demi plein d'eau, et en agitant de temps à autre la passoire pour le faire tomber. Comme cette opération est un peu lente, et qu'en été, ce vermicelle de beurre se déforme aisément, il faut le maintenir au frais.

Le *beurre en coquille* s'obtient en raclant avec un couteau la surface d'un fort morceau de beurre. Le *beurre en écussons* se prépare ainsi : levez une tranche de beurre de l'épaisseur d'un doigt, posez-la sur une planchette, ou sur un plat retourné, et appliquez dessus un moule

de bois, représentant un écusson, ou un médaillon quelconque ; soulevez légèrement ensuite ce médaillon avec la pointe d'un couteau, par le bord, et glissez-le sur l'eau.

Quant aux radis, ôtez-leur la queue et la tête, puis divisez la surface en quatre parties, de manière à ce qu'elles présentent une sorte de fleur rouge, au milieu de laquelle, l'intérieur blanc du radis aparaît : ou bien, retranchez la queue seulement, et enlevez toutes les feuilles à l'exception d'une ou deux, dont vous couperez l'extrémité, de manière à ce qu'elles presentent un petit bouquet. Placés tout droits, près à près dans le bateau, ces radis offrent une surface verte, au travers de laquelle on apercoit leur teinte vermeille : ces deux méthodes ont toutes deux un joli résultat.

Les croquettes de lièvre se font avec les restes d'un derrière de lièvre, d'un lièvre en daube, à l'anglaise, etc. Les croquettes de lapereau, de volaille, de turbot, de brochet, de perches et de beaucoup d'autres poissons, gibiers, se préparent également avec des restes. Il en faut dire autant des capilotades, des quenelles, des salmis, des blanquettes, des hachis de perdreaux à la polonaise, des émincées de levrauts, des rissolés de toute espèèe, des garnitures de pâtés chauds, et vols-au-vent, et de beaucoup d'autres mets recherchés et très-délicats, dont nous aurons occasion de parler bientôt.

Reste une observation à faire relativement à ce déjeûné. A Paris, on sait ce que veut dire *assiette garnie*, mais en beaucoup d'autres villes, on ignore que le charcutier dispose agréablement dans une assiette des rondelles de saucissons de diverses sortes, des tranches minces de jambon, de dinde farcie, entremêlant parmi cela des morceaux de gelée de viande bien transparente. On voit que l'assiette garnie convient à merveille pour un déjeûné peu nombreux, ou un jambon, une galantine entiers, seraient déplacés, et où cependant on est bien aise d'en offrir. L'assiette garnie est tout-à fait jolie, lorsqu'on dispose, par-dessus les objets qui la composent, une couche de gelée, sur laquelle, à l'aide de fines herbes hachées bien fin, de blancs et jaunes d'œufs durs, de truffes hachées de même, on dessine un chiffre, une fleur, la croix d'honneur, etc.

3me DÉJEUNÉ : *de neuf à douze personnes.*

(Pour Messieurs.)

4 petits hors-d'œuvre en coquille.

Olives ordinaires ou farcies.
Anchois.
Artichauts à la poivrade.
Cornichons.

Pièce du milieu.

Jambon recouvert de gelée, et semé régulièrement de demi rondelles de citron, dont l'écorce est dentelée à la pointe du couteau.

4 hors-d'œuvre solides.

Pieds de cochon farcis aux truffes.
Pigeons à la crapaudine.
Queues de mouton panées à l'anglaise.
Oreilles de veau en marinade.

2 entrées.

Aspic de blanc de dindonne.
Filets de lièvre sautés au sang.

Dessert.

Fromage de Gex, et huit assiettes de fruits, frais et secs.

Quelques mets relatifs aux deux derniers des hors-d'œuvre légers. Les cornichons doivent être essuyés dans un linge et disposés dans la coquille, de manière à former une branche.

A cet effet, on pose au mileu, et dans la longueur, de gros et longs cornichons, puis à droite et à gauche, dans la direction des côtes de la coquille, on couche des cornichons, courts et minces, aux deux extrémités du vase, et progressivement gros dans l'intervalle.

Les artichauts à la poivrade sont d'un plus gracieux aspect pour peu qu'on les arrange avec soin. N'épargnez pas ce soin là. Choisissez de très-petits artichauts, bien tendres ; ôtez en le foin, partagez-les en plusieurs parties, et entuilez-les par trois rangées dans la coquille.

La rangée centrale doit être plus basse que les autres, aussi faut il couper carrément l'extrémité du *porte-feuille*, et disposer les morceaux un peu droits : pour les rangées du bord, les morceaux sont couchés, et le tout présente une surface hérissée de feuillages ferme, qui fait un effet charmant. On verse dans la coquille de l'eau légèrement vinaigrée. Ces artichauts ne sauraient se garder plus d'un ou de deux jours sans se noircir et s'altérer.

4me Déjeuné : *de neuf à douze personnes.*

(Pour Dames.)

2 *hors-d'œuvre légers.*

Sardines dessalées.
Thon mariné.

Pièce du centre.

Dinde en galantine ; les bords du plat garnis de dents d'aspic en gelée.

2 *hors-d'œuvre solides.*

Petits pâtés au jus.
Andouilles à la béchamel.

2 *entrées.*

Cannetons au beurre d'écrevisses.
Maquereau à la maître-d'hôtel.

2 *entremets.*

1 plat de légumes primeurs.
Soufflé de riz à la vanille.

Dessert.

Fromage de Neufchâtel et 10 assiettes de fruits.
2 compotes, — patiences, — macarons.
Café à la crême.

5me Déjeuné : *De douze à quinze personnes.*

(En maigre, Printemps.)

2 *hors-d'œuvre légers.*

Radis, — beurre de chèvre.
Brochet à l'allemande pour le milieu.

4 hors-d'œuvre solides.

Croquettes d'esturgeon.
Morue, façon de Nîmes.
Rissolés aux laitances de carpe.
Coquilles d'écrevisses à la Vaucluse.

2 entrées.

Chartreuse printannière.
Lamproie au vin de Chambertin.

4 entremets.

Petits pois à la française.
Asperges en petits pois.
Gelée aux cerises nouvelles.
Petits gâteaux de feuilletage aux amandes pralinées.

Dessert.

Caillette au citron, et douze assiettes de fruits nouveaux avec un tiers de petits fours

Nous arrêterons ici les menus de déjeûnés, parce qu'ils prennent insensiblement, comme on peut le voir, les caractères d'un dîné sans potage, et deviennent *déjeûnés-dinatoires.* C'est la limite, et nous traiterons de ceux là dans la série des repas extraordinaires.

J'ai mis, dans ce dernier menu, deux plats peu servis, et qui méritent de l'être, la *morue façon de Nîmes*, et les *coquilles d'écrevisses à la Vaucluse.* Tous les voyageurs qui ont goûté ces plats nationaux de la capitale du Gard, et du célèbre village, désirent s'en régaler encore, mais n'osent l'espérer. Le cuisinier intelligent voit donc de là quelle agréable surprise il ferait à son maître, et cela avec bien peu d'efforts.

Morue, façon de Nîmes.

Choisissez la morue la plus jeune, la plus tendre, la moins filandreuse que vous pourrez trouver. Faites la dessaler d'abord dans l'eau tiède, puis dans du lait, jusqu'à ce qu'elle soit douce, et n'ait presque plus d'odeur. Faites-la cuire ensuite avec de l'eau, égouttez-la, et pilez-la bien exactement après en avoir ôté les arrêtes. Cela terminé, préparez une bonne béchamel maigre d'une

part; de l'autre, divisez en très-petits dés, des truffes déjà cuites, et mêlez le tout avec la morue, que vous tenez quelque temps sur un feu doux. Vous obtenez ainsi une espèce de bouillie très épaisse, qu'au moment du service vous dressez en rocher. Si elle manquait de consistance, vous la feriez réduire un peu : si au contraire, elle était trop compacte, vous l'eclairciriez un peu avec de la crême. Les meilleurs restaurants de Nîmes régalent tous les jours leurs clients avec cet excellent mets.

Coquilles d'écrevisses à la Vaucluse.

Les visiteurs de la Fontaine de-Vaucluse, gardent le souvenir de cette délicieuse préparation, que nous pourrons essayer avec succès, bien que nous n'ayions pas les écrevisses de la Sorgue.

Faites cuire vingt-cinq belles écrevisses : pilez la chair des grosses pates et des queues : faites cuire, d'autre part, de la mie de pain dans de la crême, et pilez le tout ensemble. A ce mélange, joignez, en pilant, de bon beurre frais, sel, muscade, trois jaunes d'œufs, et un peu de béchamel maigre. Remplissez de cette pâte des coquilles, appelées coquilles pélerines, parez-les de fine chapelure, et faites-leur prendre couleur sous un couvercle de tourtière.

Menus de dînés ordinaires.

Nous ne donnerons ces menus de dînés que jusqu'à neuf à douze personnes, parce que, ce nombre dépassé, nous arrivons aux apprêts extraordinaires, à une recherche élégante et somptueuse, même dans de modestes maisons : car maintenant, quel que soit le besoin ou le désir d'économiser, dès qu'on invite quinze à vingt personnes, il faut obéir à cette nécessité. Nous commençons par les dînés tout-à-fait bourgeois.

JANVIER. — 1er DINER : *de deux à trois personnes.*

Potage gras au pain.
Bœuf entouré de cornichons.
1 *entrée.* — Epaule de mouton en ballon.
1 *entremets.* — Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel.
Dessert. — Fromage de St-Nectaire, pommes, raisins.

Ce simple ordinaire, qui se prépare dans une multitude

de maisons, principalement dans celles où l'on compte, le mari, la femme et l'enfant, doit être soigné et varié, plus peut-être qu'un dîné plus recherché, plus abondant; car là, si un mets déplaît, on n'est pas distrait ou dédommagé par un autre. D'ailleurs, des gens fort distingués, fort honorables, qui tiennent un bel état de maison, qui même traitent splendidement leurs convives, ne veulent pas, à raison de santé, un dîné plus étendu. C'est à la cuisinière à se conformer à leurs désirs, en tirant le meilleur parti de ces dispositions économiques.

MI-JANVIER. — 2me DINER : *de 4 à 5 personnes.*

Potage au vermicelle à graines de melon.
Bœuf entouré de persil.

2 *petits hors-d'œuvre.*

Cornichons.
Petits ognons confits au vinaigre.

1 *entrée.*

Rouelle de veau à la conserve d'oseille.

1 *entremets.*

Œufs au jus relevé par la conserve de tomates.

1 *rôti.*

Jeune oie garnie de marrons.

1 *salade.*

Scarole et céleri, sur laquelle les herbes hachées sont disposées en bouquet.

Dessert.

Fromage de Cantal, — pommes et poires, — amandes et noisettes.

FÉVRIER. — 3me DINER : *de 4 à 6 personnes.*

Potage aux croûtons, à la purée claire de pois verts.
Bœuf avec garniture régulière de carottes et de choux ; (par exemple, trois carottes plates, coupées en pointes par le bout, pour figurer des feuilles, puis un cœur de chou-blanc pour figurer une fleur, ainsi de suite.

2 petits hors-d'œuvre.

Saucissons d'Arles.
Piment confit dans le vinaigre.

2 entrées.

Fricassée de poulets à la ravigotte (avec fines herbes hachées), garnie de rondelles de cornichons.
Carpe au four avec sauce espagnole.

Rôti.

Chapon gras au cresson.

2 entremets.

Macaroni au jus.
Beignets soufflés.

Dessert.

Marrons grillés, — compote de coings, — confiture dans son pot ordinaire, — raisins, poires, — prunes et cerises sèches.

On reconnaît, dans ce dîner d'ordinaire, l'influence du Carnaval.

MARS. — 4me DINER, *de Carême : de 4 à 6 personnes.*

Potage de vermicelle, en filets, au beurre.

2 entrées.

Limandes sur le plat.
Tanches à la poulette.

Rôti.

Salsifis frit.

Salade.

Mâche et chicorée.

2 entremets.

Charlotte de pommes.
Céleri au blanc.

Dessert.

Fromage de Gruyère, — pruneaux cuits, — raisiné de poires, — miel, — gelée de groseilles, — échaudés d'Auvergne, — croquants ordinaires.

MARS. — 5me DINER : *de 6 à 8 personnes.*

Potage gras au riz.
Bœuf garni de rondelles de saucissons.

1 relevé.

Bonne morue au fromage.

2 petits hors d'œuvre.

Beurre et radis.

2 entrées.

Ailerons aux morilles.
Riz de veau à l'oseille.

1 rôt, 1 salade.

Pigeonneaux. — Cresson et pissenlits.

2 entremets.

Épinards au sucre.
Beignets de pommes.

Dessert.

Fromage de Hollande, — figues et pruneaux secs, — raisins et grenades, — biscuits et patience, — miel, et marmelade d'abricots.

Pour rendre ce dîner plus cérémonieux, il suffirait de mettre un moyen brochet à l'espagnole, pour relevé du potage, et de remplacer les deux entremets, par une crême renversée à l'orange, et une tarte à la frangipane.

Une addition de deux forts hors-d'œuvre, tels que boudin blanc, oreilles de veau, rendrait ce dîner convenable pour 10 personnes.

AVRIL. — DINER *de 10 à 12 personnes.*

Déjà introduit, le relevé de potage nous annonce qu'il faut nous arrêter là. Mais nous ne sortons pas encore des menus ordinaires, car nous avons en vue un dîner de famille.

Potage au vermicelle en forme d'étoile.
Bœuf au naturel.
Hure de cochon, façon de Troyes, appelée aussi fromage de cochon.

4 petits hors-d'œuvre.

Filets d'anchois à l'huile, — olives, — beurre et radis.

4 entrées.

Saucisses à la marmelade de pommes (ragoût lyonnais.)
Noix de veau à la sauce tomate.
Canard aux petits ognons glacés.
Perdrix aux choux.

1 rôt, et sa salade.

Derrière de lièvre à la sauce, — romaine.

4 entremets.

Champignons au jus (plats couverts.)
Haricots verts (conserve) à la maître-d'hôtel.
Crême rosée à la rose (plat à pied.)
Pyramide de petits gâteaux glacés à la fleur d'oranger (plat à pied.)

Dessert.

Fromages-*bondons*, et 12 assiettes de dessert.

Ce mélange de choses grasses et de pommes ne doit pas effrayer la cuisinière, puisque le fameux Carême offrait à ses clients, des *cannetons à la purée de pommes*, et que je puis lui attester que cela est fort bon. Je n'en voulais pas d'abord entendre parler, et je me suis bien aisément convertie. On fait la marmelade de pommes à l'ordinaire, puis on met cuire dans le beurre les saucisses, qui sont placées ensuite sur les pommes. Au reste, ce n'est point par bizarrerie que je parle de ce plat, mais par l'expérience de la curiosité pleine d'attraits, qu'excite un mets étranger dans tous les repas, quels qu'ils soient ; et j'invite le lecteur à se ménager le plaisir d'en offrir de temps à autre. Parfois, quand la conversation languit, quand le maître fait de vains efforts à cet égard, le plat inconnu suffit pour la ranimer.

CHAPITRE TROIS.

Menus de repas de cérémonie.

Cet important chapitre comprend les déjeunés-dînatoires de seize, vingt, vingt quatre personnes, les dînés depuis dix-huit jusqu'à soixante convives, les collations appelées *thés*, *punchs*, *les buffets* et les rafraîchissemens pour bals, ainsi que les ambigus pour grandes soirées.

Ce chapitre ne sera pas, comme on pourrait le croire, le développement du chapitre précédent. Ici, la symétrie se modifie en quelques points : les hors d'œuvre sont bornés aux légères garnitures de coquilles et de bâteaux. Après les potages, viennent des *relevés de potage*, grosses pièces de volaille, ou de gibier, ou souvent encore de forts poissons. Après les rôtis, viennent les *relevés de rôtis*, et quand le nombre de convives est considérable, on met de *grosses pièces d'entremets pour les contre-flancs ;* entremets montés qui n'empêchent pas la présence du nombre convenus d'entremets ordinaires. Dans le même cas, indépendamment des *relevés de potage*, il y a de *grosses pièces de bouts*, comme jambon, pièce de bœuf, dinde truffée, échine de porc frais, etc. Ces *pièces de bouts* sont appelées quelquefois *gros entremets*, par quelques praticiens, ce qui n'est propre qu'à mettre de la confusion.

Au dessert de ces grands repas, on mêle parmi les assiettes de sucreries, des corbeilles à jour, à pied, en porcelaine blanche ou dorée, pour porter les fruits de la saison, et des compotiers en cristal, avec couvercle et plateau pour servir les confitures et les fruits à l'eau-de-vie. Nous indiquerons la manière de garnir, et de disposer corbeilles et compotiers.

FÉVRIER. — 1er MENU. — DÉJEUNÉ-DINATOIRE : *de 16 à 20 personnes.*

Au milieu de quatre bateaux formant la croix :
Gros pâté froid de perdreaux aux truffes.

Six entrées.

Poularde à la maquignon, sauce tomate.
Ailerons aux petits pois.
Aspic aux filets de soles.
Matelotte de foies gras au vin de Madère.
Bordure de riz garnie de ris-de-veau à la chicorée.
Croustade garnie d'une financière.

Aux quatre angles de la table, on avait, dès le premier service placé :

4 entremets.

Pudding français aux raisins de Malaga et de Corinthe.
Blanc-manger.
Gelée d'anisette.
Biscuit à l'italienne.

Au second service ces entremets demeurent, et l'on emplace le pâté central, et deux entrées (celles qui sont près des entremets) par :

Salade de céleri au milieu entre 2 rôtis.
Savoir : brochet, ou un turbot.
Dinde truffée.

Dessert.

4 Corbeilles de porcelaines croisées.
Raisins blancs en pyramide avec de la mousse.
Raisins noirs.
Pommes de reinette.
Grenades.
Corbeille ovale au centre, contenant une macedoine de fruits, tels qu'oranges, pommes d'api, poires, raisins, etc.

Il importe de ne préparer les corbeilles de raisins qu'un peu avant le repas, car l'air les frappe désagréablement. Il est essentiel d'ailleurs de les recouvrir d'un linge jusqu'au moment de les mettre sur table ; cette précaution est de rigueur pour les raisins blancs. Les pommes d'api seront fortement frottées avec un linge.

Le dessert se dispose en trois lignes.

La ligne du centre où se trouvent les quatre compo

tiers, est terminée par deux fromages, avec leur couvercle pareil. Entre ces cristaux, on dispose des assiettes de sucreries, pour varier et accroître l'agrément du coup-d'œuil. Les deux autres lignes, que terminent les corbeilles rondes, sont formées de petits fours, et de sucreries, qui se croisent d'une ligne à l'autre, de la corbeille ovale aux autres corbeilles.

Nous donnerons à la fin des menus la liste des objets de desserts soignés.

Pour qu'un pareil déjeûné puisse servir à vingt-quatre convives, il suffit d'ajouter une grosse pièce de pâté, et deux *relevés de rôti*, savoir : 1° une noix de bœuf à la royale ; 2° une charlotte garni de crême patissière aux avelines, une meringue à la parisienne.

MARS. — 2me MENU. — *Menu en maigre, de 12 à 15 personnes.*

2 *potages.*

Potage de riz au coulis d'écrevisses.
Potage à la garbure au fromage de Parmesan.

2 *relevés de potages.*

Filets de merlans à la Orly.
Rissolés de laitances de carpe à l'allemande.

Deux grosses pièces.

Tronçons d'anguilles à la marinière.
Truite, sauce matelotte.

4 *entrées.*

Vol-au-vent à la farce d'anchois.
Sauté de saumon à la provencale
Timbale de macaroni à la milanaise.
Casserole au riz, garnie de vermicelle à l'indienne.

deux rôtis.

Eperlans panés à l'anglaise.
Salsifis frits.

4 *entremets.*

Truffes à la serviette.
Pommes meringuées.
Crême renversée au chocolat.
Soufflé de fécule au citron.

Pour vingt couverts, il faudrait ajouter deux forts relevés de rôtis.

Avril. — 4me Menu : *de 25 à 30 personnes.*

Deux potages.

Potage à la tortue.
Potage à la bisque de volaille.

Deux relevés.

Carpe à la Chambord.
Darne d'esturgeon, au beurre d'anchois.

Deux grosses pièces.

Quartier de chevreuil mariné.
Noix de veau glacée à la Macédoine.

12 entrées.

Poulets à la Montmorency.
Carbonades de mouton à la purée de céleri.
Cuisses de canards aux pointes d'asperges.
Pigeons en homards, sauce aux crevettes.
Gratin de foies gras.
Filets de lièvre en turban.
Pâté chaud aux grives et champignons.
Vol-au-vent à l'escalope de saumon.
(Froid) Aspic de blanc de volaille et de truffes.
Pyramides de salsifis à l'huile.
Cervelles de veau à la Chevry.
Filet de bœuf aux câpres.

2 entremets montés.

Croque-en-bouches de génoises au gros sucre.
Gâteau de mille-feuilles aux crèmes diverses.

4 rôtis.

Perdreaux bardés.
Dindonneau au cresson.
Faisans piqués.
Coqs de bruyère.

10 entremets.

Cardes à l'espagnole.
Epinards garnis de biscotins d'Aix.
Croquettes de marrons.
Pudding de pommes aux cerises confites.
Crême frite à la pâtissière.
Crême fouettée aux pistaches.
Blanc-manger à la rose.
Gelée fouettée de vanille au caramel.
Gelée en macédoine d'amandes et d'angélique.
Fromage bavarois au café Moka.

Assiettes volantes.

Aux dîners d'apparât, servis avec recherche, le maître-d'hôtel fait après les entrées, et aussi après les entremets, l'addition d'*assiettes volantes,* c'est-à-dire de mets servis dans des assiettes présentées aux convives, sans avoir été placées sur la table. M. Carême nomme cette addition *extra.* Donc l'extra qui vient entre les entremets et le dessert est bien plus fréquent que l'*extra* entre les entrées et les entremets.

Les préparations légères, qui veulent être servies rapidement et chaudement, conviennent aux *extra.* Ainsi les fritures en orly de volaille et de gibier, les petits soufflés au gras, les fondus, les ramequins au fromage de Parmesan (tous mis en caisse), les orly de filets de poissons, sont employés à l'extra du premier service : et les petits soufflés sucrés, les fondus de même sorte, les petits choux, les beignets soufflés et autres, les petits pains à la reine, et autres garnis de crême assortie, les poupelins, les meringues, etc., sont du ressort de l'extra du second service. Mais la préparation spéciale, sont les petits soufflés servis en caisse dans des assiettes d'argent bien chaudes ; et même, dans les repas somptueux, on ne sert jamais les soufflés autrement, parce qu'en masse, ils ont l'inconvénient de s'affaisser à mesure qu'on les divise, et d'ailleurs de mettre toujours dans l'inquiétude le cuisinier, qui sait fort bien que quelques minutes de retard suffisent pour enlever toute bonne apparence au plus beau soufflé.

Les assiettes volantes sont encore un moyen commode de renforcer un dîné, qui par quelques erreurs, l'arrivée subite de plusieurs convives, et autres circonstances, ne serait pas assez copieux. Alors on peut servir au premier extra les éperlans panés à l'anglaise, les filets de poissons, concurremment avec les petits soufflés à la purée de gibier ; on peut doubler de même les assiettes volantes pour le second extra, et offrir les soufflés de pomme en croustade, les beignets de blanc-manger, ou bien les darioles à la crême, les gâteaux de Pithiviers, etc Comme à la rigueur ces délicats objets peuvent se confectionner pendant le repas d'une manière toute inattendue, et que d'ailleurs, ils ne doivent être prêts qu'au moment d'enlever le second service, le maître-d'hôtel et le cuisinier ne seront donc jamais embarrassés de la circonstance assez fréquente que nous venons de supposer.

Pour faire, de ce menu, un repas convenable à 36 personnes, il faudrait simplement ajouter :

2 *entremets montés.*

Gros nougat à la Chantilly.
Baba polonais.

2 *entremets ordinaires.*

Madeleines aux anis.
Talmouses sucrés au fromage de Viry.

Et renforcer les grosses pièces par des garnitures. Ainsi, le quartier de chevreuil peut être entouré de petits pâtés aux filets de mauviettes, et la noix de veau glacée, de croquettes, de champignons à l'allemande.

On a la même ressource pour les entremets montés : il ne s'agit que d'environner leur base d'un cordon approprié de fins gâteaux ; mais il importe d'en assortir avec goût la forme et la couleur, afin qu'ils présentent un contraste agréable avec les pâtisseries qui forment la base. Un exemple en fera bien comprendre la nécessité.

Supposons que le maître-d'hôtel fasse monter sur un socle de feuilletage, une grosse meringue parisienne, une sultane, etc., et qu'il fasse disposer sur le premier gradin de ce socle, une rangée de petits choux glacés au caramel, puis sur le second, une rangée de petits gâteaux allongés glacés de rose : il est clair que la teinte brune, la forme ronde des petits choux contrastent, de la manière la plus heureuse, avec la nuance rose, la forme étroite et longue des petits gâteaux. Mais si pour augmenter la pièce par une troisième garniture placée tout-à-fait à la base, le maître d'hôtel mettait, ou des meringues à la crême rose, ou de petits biscuits longs glacés au chocolat, il aurait les mêmes formes, les mêmes teintes, et le choix ne serait pas heureux. Au lieu que s'il compose cette troisième garniture de gâteaux ovales, couverts d'une lame de gelée de pommes de Rouen, ou de gâteaux carrés semés de pistaches, il aura une belle ligne dorée, à festons, ou un cordon verdâtre qui fera le plus charmant effet.

On peut alterner dans le cordon même, c'est-à-dire placer alternativement sur la même ligne, une madeleine garnie de gelée de groseille, une petite timbale

de riz à la vanille; ou bien une gaufre, un canapé; une génoise, et un petit puits d'amour, ainsi de suite. Une ligne de macarons collés par la base, et fixés verticalement avec un peu de caramel, fait bien valoir les petits gâteaux et meringues à la crême. Des lignes de petits fours peuvent être fort avantageuses aussi, mais il est essentiel qu'ils ne se répètent pas dans le dessert.

JUIN. — 5me MENU : *De 36 à 40 personnes.*

2 *Potages.*

Potage à la julienne.
Potage de sagou au consommé.

2 *relevés.*

Cochon de lait à la turque.
Barbue à la hollandaise.

2 *grosses pièces.*

Quartier de sanglier aux câpres.
Tête de veau en tortue.

12 *entrées.*

Chartreuse printannière.
Croustade garnie d'un kari à l'indienne.
Filets de canetons à la mirepoix.
Pigeons aux petits pois.
Aspic garni de cervelles à la ravigote.
Perches historiées à la mayonnaise.
Sauté de truites au beurre de Montpellier.
Rougets grillés, sauce génoise.
Pain de foies gras à la Toulouse.
Boudin de volaille à la Richelieu.
Tendons de veau glacés aux pointes d'asperges.
Filet de bœuf au vin de Madère.

4 *grosses pièces d'entremets.*

Gâteau au vermicelle soufflé.
Cougauffle à l'allemande.
Buisson d'écrevisses sur un socle.
Homards.

4 *rôtis.*

Poulets gras au cresson.
Barbillons frits.

Quartier de daim piqué-glacé.
Gros manchon de saumon, ou petit saumon entier.

12 *entremets.*

Macédoine printannière en croustade.
Laitues au consommé.
Artichauts frits.
Haricots verts au velouté.
Crême renversée aux quatre zestes.
Crême plombière à la marmelade d'abricots.
Macédoine de fraises et de framboises dans une gelée blanche à la la vanille.
Gelée d'épine-vinette.
Pouding aux cerises de Montmorency.
Gâteau de riz au raisin de Corinthe.
Gâteau fourré aux groseilles vertes.
Polenta à l'italienne, filets de sardines fraîches.

Pour extras.

Beignets de fleur d'acacia à la crême.
Cannelons frits à la pâte d'amandes, ou darioles bien chaudes.

L'entremets italien que nous indiquons pour une partie du premier extra, assez ordinaire dans certains endroits, est tout-à-fait inconnu dans d'autres, et c'est en faveur de ceux-là, que je vais donner la recette suivante.

Manière de faire l'entremets italien nommé polenta.

On prépare une bouillie très épaisse de farine de maïs et de lait, à laquelle on ajoute un peu de sel. A défaut de cette farine on pourrait employer la farine de riz.

Lorsque cette bouillie est faite, on la verse dans un vase de terre cuite vernissée, profond et de forme ronde, dans lequel on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est tout-à-fait refroidie, on renverse le vase sur un plat, et la bouillie, qui a pris la forme de gâteau, se détache facilement.

On la coupe par tranches minces et unies avec un fil de laiton, comme on divise le beurre en motte. Il est nécessaire d'avoir un moule qui soit autant que possible, de même dimension que le vase dans lequel on a fait refroidir la bouillie. On met au fond de ce moule une cuillerée de beurre très frais, fondu au bain-

marie, ou sur de la cendre chaude ; on saupoudre ce beurre d'une légère couche de Parmesan râpé, ou, à défaut de Parmesan, de fromage de Gruyère. On met ensuite une tranche de bouillie, sur laquelle on verse une égale quantité du même beurre fondu ; on le saupoudre d'une autre couche légère de fromage râpé; on place une seconde tranche de bouillie, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Il faut terminer par une couche assez épaisse de fromage râpé. Le moule se met sur un feu doux, et se couvre d'un couvercle également garni de feu. On juge aisément que la polenta est cuite, d'abord à sa couleur dorée, ensuite à la facilité avec laquelle elle se détache du moule. Alors on la renverse dans un plat, et on la sert très-chaudement.

Quelquefois on laisse refroidir la polenta pour la couper par morceaux assez épais, que l'on fait frire dans du beurre frais, et que l'on sert ensuite autour d'un aloyau ou d'un gigot rôti.

FIN D'AOUT. — 6me MENU : *de 50 à 60 personnes.*

4 *potages.*

Potage au vermicelle aux petits pois.
Potage à la célestine au lait d'amandes.
Potage de lazannes, au Parmesan.
Potage au consommé garni de cardes.

4 *relevés de potage.*

Rosbif de mouton des Ardennes, à l'anglaise.
Terrine garnie d'une matelotte d'anguilles et de foies gras, au vin de Bordeaux.
Terrine de Périgueux.
Cabillaud nouveau à la hollandaise.
Bar grillé au beurre d'anchois.

20 *entrées.*

Filet de bœuf garni de macaroni a l'italienne.
Ris de veau glacés, sauce tomate.
Langues de mouton en cornets.
Filets de poulets aux concombres.
Cuisses de canards aux olives farcies.
Ailes de pigeons à l'anglaise.
Quenelles de volaille au consommé.

Papillottes de bécassines aux fines herbes.
Darne de thon grillée sauce aux huîtres.
Raie en filets au beurre et queues d'écrevisses.
Fritot de carlets à la provençale.
Lamproie grillée, sauce flamande.
Pâté chaud de légumes à la moderne.
Chartreuse à la parisienne, en cylindre.
Aspic de perdrix et crêtes de coq.
Croustade garnie d'une elcalope de levraut, chaud ou froid.
Bordure de riz garnie d'un salmi de pluviers au fumet.
Casserole à la nesle.
Bifteck d'agneau aux pommes-de-terre nouvelles.
Emincée de chevreuil aux truffes.

4 *rôtis.*

Cailles de vignes.
Bec-figues et mauviettes.
Quartier de marcassin piqué-mariné.
Faisans piqués avec rôties de pain.

Extra.

Petits soufflés de gibier en caisse, et fondus au Parmesan.

4 *grosses pièces d'entremets.*

Grosse brioche au raisin de Corinthe
Flan de poires à la germanique.
Cascade en pâte d'office, nougat et petits gâteaux divers.
Sultane en sucre filé, en forme de globe, sur un socle à trois gradins, composé de gâteaux.

20 *entremets.*

Artichauts à la barigoule.
Choux-fleurs à la bernoise.
Pointes d'asperges au jambon.
Macédoine printannière de légumes.
Petites caisses de queues de crevettes à l'italienne.
Huîtres gratinées en coquille.
Aubergines à la provençale.
Œufs aux petits pois.
Charlotte à la polonaise, avec crême aux pistaches et crême au chocolat.

Vol au-vent à la française, garni de poires, pêches et melon cantaloup.
Gâteau à la parisienne, aux fraises, ananas et framboises.
Tourte d'abricots glacés.
Pudding aux figues d Hyères.
Fromage bavarois aux noix vertes.
Macédoine de prunes à la gelée de verjus.
Gelée au jus de groseilles.
Crême plombière à la marmelade de pêches.
Crême fouettée à la fleur d'oranger pralinée.
Pour extra, beignets d'orange de Malte, petits diablotins de blanc-manger aux avelines.

SEPTEMBRE. — MENU *d'un thé ordinaire pour environ 15 personnes.*

1° le cabaret à thé au centre de la table, avec sucre, crême.
2° autour du cabaret formant plateau ou dormant :
Doubles rôties de pain très-mince avec beurre frais entre deux
Doubles rôties *idem* avec tranche mince de jambon entre deux.
Petits gâteaux de plomb au fromage de Gruyères.
Petits gâteaux de feuilletage en croissant.
Petits puits d'amour portant chacun une grosse fraise.
Petits gâteaux fourrés aux brugnons.
2 corbeilles d'échaudés de M. Carême (fendus et garnis de beurre frais.)
Fruits de la saison.

OCTOBRE. — MENU *d'un thé ordinaire pour 20, 25, ou 30 personnes.*

1° pour pièce centrale, un grand vase de nougat blond, supportant des cordons de feuilles de laurier-fruit, semés de gelées d'orange en quartiers. Ce vase doit être porté, ou du moins entouré à la base, par des petits gâteaux délicats.

2° *deux pièces de bouts.*

Pudding de cabinet, aux raisins de Corinthe, mêlés de Malaga, marinés dans l'eau-de-vie sucrée, et à la crême de vanille au bain-marie.

Blanc-manger en rubans, c'est-à-dire présentant alternativement une épaisseur de six lignes blanches, et une semblable épaisseur jaune-citron, si cette partie blanc-manger est au cédrat, ou rosée, si elle est à la rose, etc.

3° *deux pièces de flance.*

Solilemme au beurre.
Brioche à la crême.

4° 12 *entremets*, que l'on réduira à 6, 8, ou 10, selon le nombre des convives.

Choux à la mecque.
Mirlitons à la marmelade d'abricots.
Petits pains glacés au caramel.
Choux grillés aux amandes.
Tartelettes de prunes de reine-claude.
Gâteaux fourrés aux pêches.
Gaufres en cornets à la crême rose.
Fanchonnettes au lait d'amandes.
Génoises aux pistaches.
Meringues à la crême blanche fouttée.
Timbales au raisin muscat.
Mosaïque de pommes pralinées à la vanille.

Ces entremets distribués, les domestiques les enlèvent ainsi que la pièce de centre, et les deux pièces de bouts, par lesquelles on a commencé, puis reculant les pièces de flancs aux deux bouts de la table, ils la couvrent du cabaret à thé et du dessert composé de fruits, de petits fours et de sucreries. Si on laisse à leur place les pièces de flancs, qui se mangent avec le thé, on remplace les pièces de bouts par deux corbeilles de fruits, ce qui vaut mieux. Ainsi le thé se prend avant ou après la collation, selon le degré de cérémonie.

NOVEMBRE. — MENU *d'un punch pour deux cas différents.*

Cette collation, qui a beaucoup de rapport avec celle que nous nommons un thé, a, comme celle-ci, deux caractères distincts. En cas d'une réunion d'amis, et par conséquent de demi-cérémonie, en cas d'un nombre de douze, quinze, à dix-huit convives, on place au centre de la table, un grand bol de punch enflammé, que le maître agite, et sert avec la cuillère d'argent à punch. Le bol est entouré de verres à pied en nombre égal à celui des convives.

Autour de cette pièce, assez ordinairement supportée par un plateau, et formant ainsi un *dormant*, on range en manière d'ambigu, les petits entremets de patisserie, et le dessert, composé de fruits en assiettes, de petits fours, et tout au plus de quelques bonbons usuels, comme dragées, pralines.

Les petits gâteaux de feuilletage glacés, les meringues non garnies, les biscuits à la cuillère, les macarons, les patiences, figurent spécialement à ce punch peu recherché.

Quant à l'autre punch, il exige un menu analogue à celui du thé de cérémonie. Toute la différence, est que vers la fin de la collation, on met à la place de la pièce centrale, un plateau chargé de verres à punch, remplis et fumans.

MENUS *d'un ambigu pour bal ou soirée.*

Le service de ces repas particuliers est même un peu bizarre, se fait de trois différentes façons : 1° Avec potages, grosses pièces, entrées dont la moitié froides ; rôtis, entremets, le tout placé à la fois sur la table, dont le centre est occupé par une grosse pièce de pâtisserie, et le dessert. Triples assiettes volantes.

2° Ni potages, ni entremets de légumes comme dans le précédent ambigu, peu d'entrées chaudes, beaucoup de fortes entrées froides, et de grosses pièces, ainsi que des entremets de douceur. Point d'extra : le dessert placé, non au centre, mais au pourtour de la table.

3° Disposition semblable à la seconde ambigu, à l'exception du mélange du chaud, car toutes les pièces sont froides. Le premier genre est le plus somptueux ; le dernier est le plus commode ; il convient spécialement aux fêtes où il y a beaucoup de monde.

1er MENU *d'ambigu*, *pour* 20 *à* 24 *personnes.*

Une *grosse pièce de pâtisserie* pour le milieu, choisie d'après le caractère des convives. Ainsi, sur une table entourée de jeunes dames, il faut, d'après l'usage plein de goût de M Carême, présenter sur un socle élégant les attributs de la parure, et de l'amour. A des marins, il faut offrir un trophée analogue à la belle pièce qu'il a dessiné pl XVI, n° 3, page 12, dans le second volume du

Pâtissier royal parisien ; a des artistes, une lyre, des pinceaux, etc.

12 *assiettes de dessert*, choisies à volonté, dans la liste ci-après.

2 grosses pièces.

Dorade au blanc, garnie da câpres.
Noix de bœuf à l'italienne.

4 entrées, dont 2 froides.

Galantine de cailles à la gelée.
Anguille en arcade, au beurre de Montpelier.
Filets de veau piqués aux laitues.
Aspic de truffes et d'animelles de coqs.

2 rôtis.

Canards sauvages.
Lapereau de Garenne.

4 entremets.

Croûte aux champignons.
Riz à la française.
Gelée de menthe.
Crême française au punch.

Pour extra.

Petites croustades de nouilles à la dauphiné, darioles à la vanille, glaces moulées en fruits.

2me MENU *d'ambigu, chaud et froid.*

1 fort rôti au centre.

Dinde truffée sans salade.

2 entrées chaudes.

Chapon à la Monglas.
Quenelles en côtelettes au suprême.

2 *grosses pièces de bouts, sur des socles de saindoux ornés.*

Galantine d'anguille en velouté historiée.
Galantine de lièvre, ornée de hatelets.

2 pièces de flancs formant un carré autour du rôti, avec les deux entrées.

Aspic de filets de soles, orné à la base de dents de loup en gelée, de deux couleurs.
Pâté froid de filets de bœuf aux truffes.

4 entremets, 2 en rocher, 2 en moules.

Crême fouettée verte aux pistaches, dans une coupe de cristal, de porcelaine ou d'argent.
Crême plombière, aux fraises, ou aux cerises confites, disposée de même.
Gelée en ruban, présentant une couche brune à la vanille, et une couche rosée à la rose.
Gelée à l'anisette de Bordeaux.

4 corbeilles à jour aux angles.

Corbeille ovale en macédoine, au centre, pour relever le rôti.
Assiettes de dessert, placées dans tous les intervalles.

3me MENU *d'ambigu, tout froid.*

Pièce centrale.

Un gros saumon.

2 galantines.

Dindon avec gelée.

A droitre et à gauche de cette pièce.

Pain de lièvre.

2 pièces de pâtisserie montées.

Pavillon romain sur un rocher.
Un hermitage.

2 gros entremets pour les flancs.

Grosse brioche à la crême de vanille.
Croque-en bouche à la reine.

4 entremets de pâtisserie.

Biscuits à la parisienne.
Gâteaux de pithiviers aux amandes amères.

Nougats aux avelines garnis de crême fouttée.
Meringues garnies de crême plombière.

4 corbeilles de fruits.

Corbeille ovale pour remplacer le saumon.
Assiettes de dessert dans les intervalles.

Si cet ambigu doit recevoir beaucoup de monde, on peut ajouter sur des socles ou sain-doux décorés, un jambon glacé, une hure de Troyes.

Quelquefois, dans les bals, le même menu, chaud et froid d'abord, est ensuite tout froid. Ainsi, les dames sont servies les premières, et la table porte un ou deux rôtis, deux ou quatre entrées chaudes, qui ensuite, pour les messieurs, sont remplacées par de grosses pièces froides, et par des entrées de même sorte.

Menus *de buffets pour bal.*

Les buffets sont également de deux espèces : 1° Lorsqu'il doit y avoir un souper, le buffet ne se compose que d'entremets de douceur, de pâtisseries détachées, de corbeilles de fruits, d'assiettes de sucreries. 2° Quand le local ne permet pas le développement d'une table, ou que le grand nombre des personnes invitées ne le souffre pas, alors le buffet, à plusieurs gradins, porte de grosses pièces, froides, en poissons, galantine, pâtés, etc., sur des socles, ou même sur des plats avec bordure. Les pièces de pâtisseries montées, les corbeilles de fleurs, les assiettes de fruits, les entremets de douceur, y sont disposés sur la même ligne avec beaucoup d'art. Nous allons entrer dans ces détails, puis nous traiterons d'un menu de buffet particulier.

1er Menu *de buffet, composé d'entremets sucrés, et de pâtisserie.*

Au centre de la table, corbeille de fleurs, portée sur un pied élevé, de manière à ce qu'elle domine tout le reste. A droite et à gauche de cette corbeille fleurie, deux corbeilles d'oranges, avec feuillage, portées sur des pieds un peu moins élevés.

Sur deux lignes, 4 entremets de douceur, répetés pour chaque moitié de la table, disposition qui a lieu pour

tout, à partir de la corbeille centrale, afin que les deux parties de la table offrent le même aspect. Ces entremets sont portés sur des plats à pieds recouverts d'une serviette damassée repliée.

Croque-en bouche de quartiers d'orange, garnis de gelée.
Croque-en bouche composée de croquignoles à la reine.
Poupelines historiées de feuilles de biscuits, aux amandes.
Pudding de cabinet, avec brioche et raisin de Corinthe, de Smyrne et de Malaga, cédrat et vanille.

Si la table est très-longue, on met 4 autres entremets de même genre.

4 entremets de pâtisserie détachée sur assiettes.

Gâteaux fourrés de crême, au café Moka.
Gimblettes d'abricots, aux avelines.
Petits vol-au-vent garnis de crême-pâtissière, aux pistaches.
Mosaïques à la marmelade d'ananas.

2 *compotes.*

Compotes de coings roses en quartiers.
Compotes de pommes masquées de marmelade d'abricots.

Assiettes de dessert dans les intervalles.

Le tour de cette table-buffet est garni d'assiettes à dessert, couvertes d'une serviette pliée comme un mouchoir brodé, et sur cette serviette un couvert et couteau de dessert. Aussitôt que quelqu'un en a fait usage, les domestiques enlèvent et remplacent le couvert.

2me Menu *de buffet, composé de pièces de poissons, de viandes froides, de pâtisseries et d'entremets.*

Ce buffet doit être adossé contre une muraille, ou le paraître, du moins, car un passage peut-être pratiqué derrière pour les domestiques, mais cette utile disposition ne doit point être soupçonnée.

Une table supporte deux, quatre, ou même six gradins,

mais ce dernier nombre s'emploie rarement chez les particuliers, parce qu'il suppose trop de magnificence. Supposons donc quatre gradins, progressivement plus étroits, de manière que le dernier porte seulement une pièce montée et deux coupes garnies de fruits. La table fait le premier gradin, et la condition de gradins impairs est ainsi remplie. Ils sont tous recouverts de nappes formant draperie.

Au centre de ce premier gradin est une glace de grandeur relative à la somptuosité du buffet : elle partage aussi le second gradin, et doit, par l'arrangement des draperies, paraître ceintrée. Au milieu de cette glace, on place une pièce montée de dimension égale à la pièce montée du dernier gradin ; ces deux pièces, d'ailleurs, doivent se ressembler, à l'exeption de quelques détails.

Comme dans le buffet précédent, les deux moitiés de la table peuvent être exactement pareilles : elles peuvent aussi différer, non pas dans l'ordre, non pas dans la nature des mets, car des deux côtés, un socle doit répondre à un socle, un vase de fleurs à un vase de fleurs, un entremets à un entremets, ils diffèrent donc seulement dans l'espèce, comme à tous les repas.

Je vais indiquer les plats selon leur ordre de position, depuis la glace, et les supposer doublés, afin d'éviter des détails inutiles, puisque le maître-d'hôtel et l'habile cuisinier sauront bien choisir les plats correspondans.

1er Gradin.

Pièce montée sur un socle élevé.
Un saumon au bleu.
Une corbeille de poire de Crézanne, avec feuillage.
Casserole de riz, garnie d'un salmi froid de perdreaux.
Cannelons glacés, à la gelée de pommes (plat à pied).
Pain de foies gras sur un socle.
Cascade en sucre filé dans un plat.
Buisson d'asperges en croustade.
Un vase de fleur sur un pied, même hauteur que le pain de foies gras.
Dindon en galantine, décoré de gelée.
Meringues à la crême-plombière, au marasquin.

2me gradin.

Gros nougat, en forme de melon avec cordon de petits choux au gros sucre rose.
Aspic de blanc de volaille, garni d'une macédonie.
Vase de fleurs semblable à celui du 1er gradin.
Darne de Sarmon décorée de beurre de Montpellier.
Poularde en galantine truffée, ornée de truffes.
Vase dans un plat, portant une pyramide de génoises au cédrat confit ; cordon de génoises semblable au bas.

Pièce de pâtisserie montée, représentant une cassolette antique. Le socle est moins élevé que celui des pièces centrales. La ressemblance de la pièce correspondante est de rigueur.

3me gradin.

Gros pâté froid garni d'une noix de bœuf au vin de Madère, placé au-dessus de la pièce de centre de la glace.
Corbeille d'oranges avec feuillage.
Aspic de filets de sole.
Gâteaux fourrés à la gelée fouettée.
Hermitage en pâte d'amande sans socle.
Jambon glacé.
Vase de fleurs.

4me gradiu.

Piece montée, représentant un temple, sans socle.
Assiette portant une couronne de livrets d'abricots.
Vase de fleurs.
Mousse en meringue, à la Chantilly et au chocolat.
Choux-fleurs à la magnonaise et à la gelée.
Hure en galantine, sur un socle, ornée de hatelets, portant une truffe et une crête de coq.

5me et dernier gradin.

Grande pièce montée sur un socle élevé entre deux corbeilles d'oranges de Malte.

3me MENU *de buffet, pour un thé de soirée dansante, pour 150 à 200 personnes.*

Une telle soirée, agréable et brillante, n'entraîne ni autant de frais, ni autant d'embarras, que les fêtes pour lesquelles nous avons décrit les buffets précédents ; aussi les maîtres les préfèrent-ils, et le chef qui l'ordonnera avec élégance, les domestiques qui s'acquitteront bien du service, pourront être assurés de s'attirer toute leur bienveillance, j'ai presque dit leur gratitude.

Avant l'arrivée des personnes invitées, la table doit être garnie de la manière suivante, dans un salon voisin. Comme il n'y point de couverts, et que personne ne s'y assied, la disposition du service n'en est que plus belle.

Au centre, un plateau.

4 grosses pieces montées.

Lyre enlacée d'une couronne.
Ruines sur un rocher.
Kiosque chinois.
Mappemonde sur un piédestal en nougat.

4 grosses pièces de fonds.

Brioche au fromage.
Gâteau de Compiègne à l'angélique.
Gâteau à thé, appelé tartine-Westphalienne.
Biscuit de Savoie.

8 assiettes extra.

Petits pains en profitrole, garnis de petite salade de volaille à la magnonnaise.
Idem. Petits pains à la française, garnis de galantine de gibier.

4 assiettes doublées.

De quatiers d'orange garnis de gelée :
De quartiers de citron, *idem.*
De gelée de violette mouillée dans un verre.
De gelée de grenade, mouléeselon la forme du fruit.

4 assiettes doublées remplies de petites soucoupes garnies.

De crême plombière à la rose.
De crême pâtissière au chocolat.

De fromage bavarois au thé.
De blanc manger à l'œillet.

16 assiettes doublées de pâtisserie.

Petits nougats à la française.
Génoises perlées en croissant
Petits pains de châtaignes aux anis de Verdun.
Petits pains à la paysanne.
Gâteaux d'amandes à la Condé.
Petits choux à la St.-Cloud.
Gimblettes grillées aux amandes.
Madeleines en surprise.
Konqgues à l'anglaise.
Mirlitons au zeste d'orange.
Tartelettes de cerises confites.
Panachés en diadême au gros sucre.
Petites couronnes de feuilletage pralinées à la vanille.
Petits quadrilles aux quatre fruits.
Petits gâteaux renversés à la gelée de groseille.
Petites bouchées perlées aux avelines.

Pendant les premières contre-danses, on prépare le thé, et pendant les intervalles de la danse, les domestiques le présentent tout sucré sur des plateaux. Il est bon de préparer un certain nombre de tasses pleines de thé pur, et d'autres de thé avec de la crême, afin de satisfaire tous les goûts. En même temps, d'autres domestiques présentent successivement toutes les friandises du buffet.

Il importe que d'autres valets, porteurs de plateaux vides, suivent ceux-ci, afin que les invités puissent se débarrasser de suite des tasses et soucoupes qui leur restent dans les mains.

Ce thé ne dispense pas d'offrir d'autres rafraîchissements, mais il les rend beaucoup moins nombreux.

Cette indication nous conduit tout naturellement à celle des rafraîchissements pour bals et soirées.

Rafraîchissements pour bals.

Tout le monde sait, que de l'eau sucrée, des sirops, des sorbets, des glaces, composent les rafraîchissements pour bal, mais tout le monde ne sait pas prendre diverses mesures, pour qu'ils soient plus agréables, plus écono-

miques, et d'un service plus facile. Nous allons rappeler ces petites précautions-là.

C'est on ne peut plus mal imaginé de mettre, au moment de servir le sucre et l'eau dans les verres ; ce sucre ne fond pas ; les danseuses n'ont pas le temps d'attendre sa solution ; elles boivent donc la moitié de l'eau non sucrée, et laissent le sucre qui est perdu. Par cette méthode d'ailleurs, on consomme bien plus de sucre.

Le domestique soigneux n'agit pas ainsi. La veille du bal, il prépare du *sirop de sucre*, tout simplement, en faisant fondre une certaine quantité de sucre dans de l'eau, de manière à obtenir un sirop épais : puis au moment de garnir les plateaux, il met dans chaque verre deux cuillerées à café de ce sirop, achève de remplir d'eau, agite un peu et présente de l'eau parfaitement sucrée.

Si à cette solution de sucre, il ajoute du vinaigre en suffisante quantité, c'est alors véritablement du sirop de vinaigre.

Les sirops de groseille et d'orgeat qu'on offre dans toutes les soirées, deviennent par cela même, un peu communs, et le maître d'hôtel, la femme de charge, feront très-bien d'y associer des sirops d'orange et de citron, en mêlant au sirop de sucre, un peu d'acide tartarique ou citrique, et l'alcool dans lequel baigne l'écorce de citron ou d'orange. Ces deux parfums aromatisent les sirops aussi sûrement, aussi agréablement que les gelées.

Presque partout, en remplissant les verres, les domestiques mouillent le plateau, et ne l'essuient pas : ainsi, l'on court risque de se tacher à chaque verre de sirop. Cette faute signalée, sera évitée avec soin par nos bons domestiques.

Il est agréable et prudent de mélanger parmi les verres de sirop d'orgeat frais, des verres d'orgeat tiède, de lait d'amandes presque chaud, car il y a beaucoup de dames qui, tout en sueur par la danse, se trouvent incommodées des boissons froides. Par le même motif, on présente aux danseurs, du punch fumant, du bichof, ou vin chaud, mêlé de sucre et de cannelle, ou bien aromatisé avec de la muscade, des clous de girofle et des oranges amères grillées. On ne fera jamais circuler de glaces après la valse, mais seulement dans les entr'actes prolongés des contredanses. Le sorbet sera distribué dans des verres à pied semblables aux anciens verres à eau-de-vie.

Liste des objets de dessert.

Fruits.

Nous ne prétendons pas donner la fastidieuse nomenclature de tous les fruits, mais seulement quelques notions sur quelques-uns d'eux.

Les cerneaux doivent être baignés d'une eau légèrement salée et vinaigrée. Malgré leur délicatesse, ils n'ont pas de place dans un dessert cérémonieux, non plus que les noix, sorbes, mûres, et les marrons bouillis, qui sont tout-à fait dessert d'intérieur, toutefois les marrons rôtis peuvent encore se présenter au dessert de demi cérémonie. Quand aux nèfles, aux cornuelles, aux fruits de l'alisier, on ne les sert que sur la demande expresse du maître.

Les salades d'oranges sont élégantes, surtout si on couche les rondelles l'une sur l'autre, près à près, de manière à présenter une chaîne, et qu'on prépare la salade au rhum ; mais il importe de le mettre seulement à l'instant de servir, car autrement, en dissolvant l'huile essentielle de l'écorce, il se charge de son amertume.

Fromages.

Caillette de lait de brebis, de chèvre, de lait de vache, naturelle ou aromatisée de diverses sortes.

Fromage de Chantilly, à la crême.
Fromage de Viry ou de Montdidier.
Fromage de Neufchâtel.
Fromage à la crême glacée.
Fromage de Brie.
Fromage de St-Nectaire (village près d'Issoire.)
Fromage en pots de Meaux.
Fromage de Glaris.
Fromage de Géradmer (village des Vosges.)

Ce fromage est mêlé de graines de cumin ou de feuilles d'estragon hachées, addition qui lui donne un goût fort agréable.

Fromage de sauge, ou fromage vert, de Glocester.

On pourrait l'appeler *fromage en rubans,* car le caillé vert, et le caillé blanc s'y disposent par couches alternatives. La sauge y est incorporée avec le persil.

Fromage du Cantal.
Fromage de Hollande.
Fromage de Sept-Moncel, fabriqué dans le Jura.
Fromage de Roquefort.
Fromage de Bresse.
Fromage de Gruyère.
Fromage de Parmesan.
Fromage de Sassenage.
Fromageons de Montpellier.
Fromages du Mont-d'Or.

Pour les manger bons, il faut les ramollir dans du vin blanc.

Petits Fours.

Patiences. — Biscoles. — Macarons. — Croquets.

Patiences, ou boutons de guêtre, — à la rose glacées blanc, — glacées au chocolat.

Biscotins d'Aix.

Biscotins d'Italie, — aux anis de Verdun.

Biscottes de Bruxelles, — aux pistaches du Brésil, — aux noisettes.

Croquignoles Suisses, — aux amandes, — aux oranges, — à la reine, — à la Chartres, — aux pralines, — de Stralsund.

Massepains, — moëlleux, — glacés, rose ou blanc, — d'Italie, — farcis, — seringués, — à l'orgeat, — de Turin, — grillés.

Macarons, — provençaux, — aux avelines, — aux amandes amères, — de Dresde, — soufflés.

Croquets, — Suisses, — glacés au citron, — de Bordeaux, — roses, — communs, — de Champagne, — de Hollande.

Petits biscuits, petits soufflés, petites meringues.

Ces petits biscuits de dessert, gros et longs comme le doigt, sont plats et décorés sur leur surface de différens dessins. On les place en rayon, autour d'un petit four de semblable dessin, qui fait le centre de l'assiette : disposition qui a lieu pour tous les petits fours de forme allongée.

Petits biscuits au rhum et marmelade d'abricots, — d'Auxerre, — de Genève, — au vin de Champagne, — Savoyards, — provençaux, — de Bayonne au chocolat, — soufflés, — de Milan, — Suédois aux pistaches, — de Berlin, — à la crême de Copenhague, — de Vienne au punch, — brisés à la fleur d'oranger, — de couleur marbrée, — glacés en blanc avec des dessins glacés rose.

Petits soufflés, — à la rose, — au safran, — montés farcis aux fruits, — à la crême, — au chocolat, — à la vanille, — au citron, — aux avelines, — de Saint Pétersbourg, — au punch, — à l'absinthe, — aux pistaches, — au raisin de Corinthe, — au kirchwasser, — au gros sucre, — de reval, — tricolores, — semelles, — panachés.

Les petites meringues sont grosses comme un œuf de pigeon, et accouplées deux à deux.

Petites meringues à la rose, — moëlleuses, — Chinoises en liqueur, — Viennoises, — sèches, — à la crême, — au punch, — Italiennes, — au cédrat et au gros sucre de couleur.

Petits fours proprement dits.

Couronnes italiennes, — au chocolat et aux noisettes, — royales soufflées avec des amandes, — royales aux pistaches.

Carrés d'anis, — d'amandes.

Rubans à la vanille, — à l'orange.

Gers au sucre.

Espagnolettes.

Tout ronds d'Angoulême.

Pains à l'impériale, — de Moscovie, — d'Espagne, — d'Angleterre.

Gâteaux chinois.

Petits fours farcis.

Bouchées de dames, — glacées au chocolat, — au jasmin, — à la rose.

Bouchées de monsieur.

Napolitaines à la vanille.

Cannelons.

Imitations de légumes, fruits, fleurs, et divers autres objets, au moyen des petits fours.

1° Radis, — pommes-de-terre (vitelottes), — carottes, — navets, — aubergines, — tomates, — champignons, — cornichons.

2° Grappes de raisin, — de groseille, — marrons, — cerises, — fraises, — poires à la vanille, — noix aux amandes, — prunes, — sorbes, — figues, — pommes d'api, — Chinois, — olives, — abricots.

Goujons, — éperlans, — escargots au citron.
Bâtons au café.
Bornes, — rochers au chocolat.
Carquois, lyres, violons, cornes d'abondance.
Harpes au chocolat et aux pistaches.
Pensées, *myosotis* ou pensez-à-moi.
Gâteaux de Nanterre, tricolores
Saucisses, — jambons au chocolat

Fruits glacés, nougats liquides.

Amandes soufflées à la royale, — à la glace rose.
Noix vertes glacées à la royale, — Pistaches *idem*.
Nougat de Montelimart.
Nougat de Marseille, — au citron.
Nougat noir, — aux avelines.
Nougat tricolore, — à la vanille.
Nougat aux pistaches, — à la rose.

SÉCHERIES.

Fruits secs.

Le mélange de raisins secs, de figues, d'amandes et d'avelines, nommé à Paris, les *quatre mendians*, les fruits secs, comme poires tapées, prunes, cerises, dattes, figues, n'entrent pas dans un dessert du premier degré de cérémonie, mais ils figurent très-bien dans un dessert du second degré. En revanche, les fruits confits au sucre, comme ceux des boîtes d'Auvergne, les fruits exotiques, comme patates, bananes, ananas, ceux en bocaux des îles

se servent dans les plus beaux desserts. Par parenthèse, les fruits d'Auvergne sont parfaits à l'eau de-vie, et l'on n'a, pour les mettre à cet état, d'autre peine que de les tirer de leur case, et d'éplucher le papier qui les entoure, pour les mettre dans la liqueur. Les marrons, les figues, glacés, sont admis dans les desserts les plus somptueux.

Confitures.

Nous savons que les confitures se servent dans leurs pots découverts aux desserts ordinaires, et dans des compotiers de cristal aux grands desserts. Il est bon alors d'alterner les couleurs, et de mettre, par exemple, dans l'un de la gelée d'abricots, dans l'autre de la gelée de groseilles. Un certain nombre de petites cuillers de vermeil ou d'argent, doit accompagner le pot ou le compotier de confiture.

Quand un pot de confitures est entamé assez profondément, il n'est plus servi même aux desserts d'intérieur. La cuisinière soigneuse achève de l'employer aux charlottes de pain, aux rissoles, puits d'amour, etc

Les pâtes de coings, d'abricots en rondelles, se disposent agréablement couchées l'une sur l'autre, comme les rondelles d'oranges Ces pâtes d'abricots d'Auvergne en viellissant brunissent et durcissent ; mais quoiqu'elles soient dans cet état, encore d'un goût exquis, on les emploie utilement dans les marinades de raisins de Corinthe et de Malaga, qui garnissent les puddings de cabinet, les charlottes à la polonaise, etc. A cet effet, on les coupe en tout petits morceaux, et on les mélange avec le raisin.

Le chef d'office doit avoir une collection de confitures estimées, comme sucre et gelée de pommes de Rouen, prunes d'Agen, poncires confits de Marseille, angélique de Poitiers, conserve de fleur d'oranger de Grasse, anis de Verdun, pâte de guimauve de Fontainebleau, etc.

Bonbons.

Comme on fait avec les bonbons une multitude d'imitations fort heureuses, le chef-d'office pourra varier sur ce point le dessert de la manière la plus agréable, et croiser ensemble 2 assiettes de fruits rouges, mélangés, ornés de leurs feuillages comme groseilles, cerises.

2 assiettes de fruits noirs, comme mûres et cassis, aussi avec feuillage.

Fraises ananas et fraises des bois.

Olives de chocolat, avec pistache au centre.

Et toutes les imitations signalées à l'article des petits fours.

Cornes d'abondance avec gerbes de fleurs ornées d'or ou d'argent.

Bonbons imitant des fleurs, que l'on assortit d'après leurs formes. Ainsi, en regard d'une assiette de roses avec feuillage, on met une assiette d'anemones aussi feuillées. En regard de reine-marguerites tout en sucre, une assiette de tulipes de même sorte, etc.

Les petites fleurs ou fleurettes, comme les paquerettes, les roses-ponpons, les boutons d'or sans queue ni feuilles se répondent entr'elles, et souvent aussi se mêlent agréament avec de grosses fleurs : mais il ne doit y avoir qu'une fleur de chaque sorte, à peine de donner aux assiettes l'air d'un amas de restes.

Bonbons en liqueurs.

Les confiseurs préparent beaucoup de bonbons en forme de losange, de croissans, de couronnes, de flacons, d'écussons, de pièces d'or ou d'argent, qui sont remplis d'une liqueur analogue à leur nuance. Ainsi, dans un bonbon jaune-d'or se trouve du curaçao, dans un bonbon rosé de l'huile de rose, dans un bonbon blanc, de l'anisette de Bordeaux, dans un bonbon verdâtre, de la crême de menthe. La réunion des petites couronnes et des croissans, des écussons et des losanges est fort agréable, pourvu que les couleurs s'harmonisent bien d'ailleurs.

Bonbons représentant des hannetons en chocolat, des chiens, des oiseaux en sucre. Il serait de mauvais goût de remplir une assiette entière de ces imitations là, mais on met fort bien quelques uns de ces insectes bruns sur des roses en sucre, quelques oiseaux avec des cerises, un chien avec de petits jambons. Quand le chien et l'oiseau sont plus grands que les bonbons ordinaires, on en fait la pièce centrale de l'assiette.

Bonbons en papillotes.
Papillotes fulminantes.
Bonbons en rébus.

Bonbons dont l'enveloppe représente des fleurs, fruits, personnages historiques, dieux de la fable, sites curieux, objets d'art, etc. Toutes ces choses doivent être assorties selon leur convenance ; il serait ridicule, par exemple, de mêler ensemble des divinités grecques et des chevaliers français, des fleurs et des trophées d'armes. Quand un de ces bonbons est de grande dimension, il tient le milieu de l'assiette, qu'on entoure d'un cordon de petits bonbons.

Pour employer les pastilles, on les mélange avec les dragées ; et voici comment : au centre d'une assiette de dragées blanches, on met une poignée de pastilles roses formant un petit mont : et au centre des dragées roses, des pastilles blanches à la menthe.

On peut encore disposer dans une assiette, de courtes bandes de gelée de pomme bien compactes, et les encadrer de pastilles de chocolat.

Les pralines roses et les pralines grillées conviennent peu aux grands desserts. On en peut dire autant des bonbons roulés en petits cornets, et pourtant une devise roulée, mais une assiette de *demandes,* une de *réponses*, font bon effet.

Comme tous ces bonbons, et les petits fours se conservent pendant plusieurs mois, les domestiques soigneux, les recueilleront après avoir desservi, et les rangeront avec soin, afin de remplacer par des objets pareils ceux qui manquent, ou bien d'assortir ensemble, avec goût, plusieurs assiettes restées à moitié. Par fois les légers ornemens seringués, des petits fours, se détachent ; il est facile d'y remédier en les collant avec une dissolution épaisse de gomme adragant.

Il y a des maisons où l'on met sur chaque assiette des grands desserts, une rondelle de papier dentelée par les bords, qui couvre toute la surface de l'assiette, et reçoit les bonbons, petits fours, etc. Cette disposition n'est pas favorable la porcelaine faisant beaucoup mieux valoir ces objets que le papier. Mais il est très bien de substituer à cette rondelle, ces dessus de papier à jour qui couvrent les boîtes de dragées pour mariages et baptêmes.

Quelques mots sur la cuisine provinciale et la cuisine étrangère.

La cuisine française, et particulièrement la cuisine parisienne sont recherchées dans toute l'Europe, cependant comme les étrangers sont nombreux en France, surtout à Paris, qu'ils peuvent être attachés à leur cuisine nationale, et que d'ailleurs sans nul doute, ils voudront en certaines occasions, faire goûter à quelques français les mets spéciaux à leur pays, je crois devoir terminer par quelques notions en ce genre, un chapitre déjà si fécond. Mais avant d'aller ainsi à l'étranger, entretenons-nous un peu des coutumes culinaires de notre France.

Fricassées blanches de Picardie.

A Beauvais (département de l'Oise), on ajoute dans les fricassées blanches de veau ou d'agneau, des pommes-de terre tournées ou non tournées : on y met aussi des scorsonères. Cet usage est fort bon à suivre pour l'économie et le bon goût.

Tartière.

A Moulins (département de l'Allier), on fait avec le fromage mou, une sorte de tarte, appelée *tartière*, qui est facile et délicate à la fois. Pour l'obtenir, on bat exactement avec une cuiller de bois un fromage blanc, puis on y incorpore quatre œufs, du sel, quatre à six cuillères de farine, suivant l'épaisseur qu'on veut donner à la préparation, qui d'ailleurs à d'autant plus de délicatesse qu'elle est plus molle. On y mêle une suffisante quantité de beurre, puis on délaie avec assez de lait pour avoir une bouillie fort épaisse. Après cela, on graisse de beurre frais toute la surface d'une tourtière, on étend dedans cette bouillie, à laquelle on fait ensuite, avec le doigt, de place en place, un trou, qu'on remplit immédiatement avec un morceau de beurre gros comme une aveline à peu-près. On fait cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Pour les personnes qui aiment les objets sucrés, on saupoudre de sucre pulvérisé, mais selon moi la *tartière* est plus agréable sans cette addition.

Bouille-abaisse.

La Provence, où des productions spéciales, le goût

des forts assaisonnemens, forment une cuisine particulière, on aime avant tout la *bouille-abaisse*, ou soupe au poisson. C'est le plat national par excellence. Ce singulier potage, des figues fraîches en hors d'œuvre, des tranches de melon d'eau, une darne de thon grillé, des truffes et champignons sautés, voici en quelque façon, les bases d'un repas provençal. Or donc, si à Paris ou autres lieux, le cuisinier sert un enfant de la Provence, il fera bien de lui servir de temps en temps ce menu de son pays. Mais, dira-t-il, comment m'y prendrai-je pour confectionner cette *bouille abaisse*?

Vous aurez, répondrai-je, du poisson de mer, n'importe lequel, pourvu qu'il soit gros, frais, et n'ait point le goût vaseux. Vous divisez ce poisson en rondelles peu épaisses, et le faites cuire dans une braise, à laquelle vous ajoutez le laurier et le thym du pays, de la sariette, et deux tranches de citron (il est facile de s'en procurer). Le poisson cuit, mais assez ferme pour bien conserver sa forme est mis dans un plat alternativement avec des rôties de pain frais, de dimension égale à celles du poisson ; puis le tout est arrosé d'une bonne julienne aux longs rubans d'ognons, aux carottes en tranches longues et minces ; julienne dorée surtout par le safran, dont une très petite quantité doit lui donner un goût agréable

Eau-bouillie.

L'eau-bouillie, en patois du languedoc *acque bouillite*, est un détestable potage, délice des languedociens. A ce titre, il faut le connaître, quand ce ne serait que pour l'améliorer.

Mettez devant le feu, dans un pot rempli d'eau, de l'ail, du thym, du laurier, du safran, du sel : pendant l'ébullition, coupez dans une soupière des tranches minces de pain sur lesquelles vous versez abondamment de bonne huile d'olive fraîche. Terminez par mouiller avec *l'eau-bouillie*. Garnissez le dessus du potage de gros escargots de vigne, et vous régalerez votre maître...., s'il vient du département de l'Hérault.

Confitures de Postèque en usage dans le midi de la France, et le département de la Charente.

Ce beau fruit, à la peau d'un vert si joliment vernis, à la chair rose, aux graines noires, ne peut se conserver

plus de quelques jours, et par ce motif, se vend à vil prix. La plus grande partie même en est perdue comme on peut le voir à la fin du jour sur les marchés de nos villes méridionales. La pastèque de la Charente, à la chair ferme et blanche, peut durer un peu plus; mais pour l'une comme pour l'autre, la recette suivante offre un avantage précieux sous le rapport de la délicatesse et de l'économie.

Divisez la pastèque en tranches de l'épaisseur de trois doigts, enlevez l'écorce et le cœur, et faites cette opération au-dessus d'une bassine, car ce melon rend beaucoup de jus. Placez ensuite dans cette bassine ou dans un chaudron, une couche d'épinards, puis une couche de tranches de pastèque, en terminant par une couche d'épinards. Le but de la présence de ce légume est de donner à la pastèque un beau vert.

Le tout ainsi disposé, remplissez d'eau, et laissez bouillir pendant une heure. Retirez alors les tranches de pastèque, posez-les sur un linge propre, et quand elles sont assez refroidies, pressez-les pour en faire sortir l'eau. Piquez les tranches de pastèque de zeste de citron, puis occupez-vous de préparer le sirop qui doit les recevoir.

Mettez sur le feu, un poids de sucre égal au poids des pastèques, et une pinte d'eau par livre de sucre: écumez et clarifiez, et quand le sucre est au perlé, jetez-le dedans les pastèques, puis laissez-les sur le feu jusqu'à parfaite cuisson. La confiture achevée, dressez-la dans des pots, en faisant bien baigner les pastèques dans le sirop. Cette opération donne des tranches vertes, et une confiture exquise, qui ressemble beaucoup aux dispendieuses confitures des antilles.

La pastèque s'emploie aussi très-avantageusement dans le raisiné, qui offre aussi une confiture excellente, parfaitement sucrée, quand on a clarifié le moût avec du blanc d'espagne.

Cuisine Anglaise.

Nous savons tous que le potage à la tortue, le bifteck, le rosbiff, ou rôti, le plum-pouding, les poudings de toutes sortes, spécialement le pouding au raisin de Corinthe, sont les mets favoris des Anglais, car la plupart de ces mets sont naturalisés en France, et leur usage, leur des-

cription se trouvent partout. Mais il est quelques préparations moins connues, précieuses à la fois par cette circonstance, leur mérite, l'estime qu'en font les Anglais ; et ces recettes là, nous allons les insérer.

Recette d'un plum-pudding donnée par le maître-d'hôtel du duc de Northumberland.

Prenez : Raisin de Corinthe épluché et lavé.	1/2 livre.
Raisin de Malagna épépiné. . .	*idem.*
Cassonade grise.	*idem.*
Moëlle de bœuf hâchée menu. .	1/4 de livre
Farine fine.	*idem.*
Œufs entiers (et le zeste d'un citron haché menu). . . .	2 livres.
Canelle pulvérisée.	1/2 gros.
Lait de vache.	1/2 litre.
Rhum de bonne qualité.	

Mélangez d'abord le lait, le rhum et les œufs, puis ajoutez les autres ingrédiens, de manière à former une pâte assez ferme, qui doit être préparée environ douze heures à l'avance. Enduisez avec soin de beurre très-frais, une serviette de toile forte, puis saupoudrez la de farine. A l'aide d'un moule à pudding, ou d'un bol, faites cuire la pâte pendant sept ou huit heures. Entretenez l'ébullition en remplaçant par de nouvelle eau celle qui s'évapore.

Servez le plum-pudding au moment où il sort de l'eau, et de la serviette, avec une sauce servie séparément dans une saucière. La voici :

A un demi-litre de rhum, et un verre d'eau, que vous faites chauffer dans une casserole d'argent, ou de porcelaine, ajoutez une livre et demi de sucre, et quatre boulettes de beurre très-frais roulé dans la farine. Servez très-chaud.

Autre sauce.

Mettez une livre et demie de cassonade blanche dans un demi litre de rhum : faites bien chauffer le tout, et versez le sur le plum puddig. Mettez-y ensuite le feu, et servez-le tout enflammé. Ce mets prend alors un aspect singulièrement pittoresque.

Sauces Angloises.

Katchup, ou sauce aux huîtres.

Pilez l'animal, en ajoutant par livre, un litre de vin de Xérès, une once de sel, deux gros de macis pulvérisé, et un gros de poivre ; faites bouillir, écumez, passez, et ajoutez pour chaque livre de liquide, deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie. Mettez en bouteilles cette liqueur, qui donne du goût aux sauces, quand les huîtres sont hors de saison.

Sauce appelée fish-sauce.

Anchois.	n° 24.	
Echalottes.	n° 10.	
Raifort râpé.		3 cuillerées.
Macis.		2 gros.
Clous de gérofle.		2 gros.
Citrons pélés.		n° 2.
Liqueur d'anchois.		8 onces.
Vin du Rhin.		2 litres.
Eau.		1 litre.

Faites bouillir et réduisez à 2 livres, passez et mettez en bouteilles.

Essence de piment.

Huile essentielle de piment.	1/2 once.
Alcool.	1 livre.

Mêlez exactement. Préparez de la même manière les essences de cannelle, de muscade, de girofle, de macis, de marjolaine.

Poudre de Carry.

Coriandre.	18 onces.
Poivre noir.	2 onces.
Poivre de Cayenne.	1 once.
Curcuma.	3 onces.
Graine de cumin.	3 onces.
Fenu grec.	4 gros.

Pulvérisez, mêlez ; employez comme assaisonnement.

Caramel (Brorouing.)

Sucre blanc en poudre. . .	1 livre.
Beurre frais.	4 onces.

Faites roussir doucement, jusqu'à ce que le mélange ait acquis une belle couleur brune foncée, puis ajoutez peu-à peu :

Bière forte.	2 litres.
Puis : Poivre noir, et poivre de la Jamaïque, de chaque. . . .	2 onces.
Echalottes.	3 onces.
Macis..	1/2 once.
Katchup ou sauce simple. . .	1 livre 1/2.
Sel, quantité suffisante, et l'écorce de.	8 citrons.

Faites bouillir doucement : quand le mélange est refroidi, écumez, tirez à clair, et mettez en bouteilles. Le *Brorouing* est employé pour colorer les sauces et leur donner du goût.

Paundkuke, gâteau anglais.

Prenez et battez à la crême, beurre. .	1 livre.
Battez avec 12 jaunes d œufs , sucre. .	*idem.*
Prenez : Ecorce de citron divisée. . .	4 onces.
Raisin de Corinthe.	3 livres.
Raisin de Calabre épépiné. . .	1/2 livre.

Battez les blancs d'œufs à la neige : mêlez exactement le tout, en évitant de laisser tourner les blancs en eau, ce qui est toujours à craindre avec toutes les pâtes au beurre.

Divisez cette pâte par pains, de livre ou de demi-livre, et faites-la cuire à four très-doux, sur des ronds de fer-blanc doublés de papier.

Gâteau de Westminster.

Battez avec huit onces de sucre en poudre, et autant de beurre frais, trois œufs, trois jaunes et six blancs.

D'autre part, préparez et mêlez ensemble :

Farine fine.	8 onces.
Raisin Malaga épépiné. . .	*idem.*
Raisin de Smyrne. . . .	*idem.*
Un demi citron haché.	
Un petit verre de rhum.	
Clous de gérofle et cannelle, de chaque. , ...	1/4 d'once.

Faites cuire comme le gâteau précédent.

Cuisine Allemande.

Si le cuisinier français ne peut offrir à de maîtres Allemands les poissons du Danube, tels que le chile, l'onégue, l'esterlait, il peut du moins leur servir, comme à Vienne, des œufs de faisans et de pluviers, soit à la serviette, soit pour élégantes bordures d'entrées, quoique ce soit difficile et cher Il peut surtout, sans d'autres frais, que ses bons soins, leur présenter les pâtisseries suivantes.

Kugelhoph, ou biscuit de Bâle.

Faites un levain avec farine fine, une livre, levûre de bière delayée, trois cuillerées, lait, une mesure. Quand il sera bien levé, battez avec lui une demi-livre de beurre, cinq jaunes d'œufs, puis amandes douces coupées. . . . . 2 onces.

Ecorce de citron divisée. . .	4 onces.
Battez encore, et ajoutez, raisin de Calabre.	*idem.*
Raisin de Corinthe.	*idem.*

Mettez ensuite ce gâteau dans un moule à biscuit de Savoie : faites-le lever à l'étuve, et lorsqu'il l'est suffisamment, faites-le cuire en trois-quarts d'heure, au four chaud, sans être trop vif.

Hèphe Dinchkuchen, sorte de baba.

L'addition d'une mesure de lait, la substitution du raisin de Malaga au raisin de Corinthe, distingue cette pâte de celle des babas.

Hekerly, gâteau au miel de Bâle.

Préparez sur le tour à pâte, farine. .	2 livres.
Amandes mondées et hachées. .	1 liv. 8 onc.
Muscades pilées.	3 noix.
Cannelle en poudre.	2 onces.
Clous de girofle	1 once.
Ecorce de citron hachée. . . .	6 onces.
Rhum, kirschwasser, de chaque. .	1/2 poisson.
Sucre.	1 livre.

Ces objets réunis, vous mettez sur le feu, deux livres de miel ordinaire, et qu'il entre en ébullition: vous le versez sur la farine, et vous mêlez exactement le tout ensemble, pour obtenir une pâte très-dure. Si elle ne l'était pas assez, vous ajouteriez un quarteron de sucre et une demi-livre de farine.

Divisez cette pâte en tranches, et mettez-les sur des plaques enfarinées qui se touchent, et faites les cuire au four gai. Quand vous les défournerez, vous soufflez dessus; s'ils tombent, ils ne sont pas cuits: Si au contraire, ils résistent, ils sont à point. Ne les séparez pas, retournez-les seulement, et brossez-en la farine. Après cette opération, glacez-les avec une demi livre de sucre au soufflé; servez-vous à cet effet d'un pinceau, et quand la glace est sèche, séparez les hekerlys, et placez-les dans un endroit sec.

Fouace de Berlin.

Battez à la crême, beurre frais. . .	1 livre 1/4.
Ajoutez y ensuite, farine fine. . . .	*idem.*
Amandes pilées.	4 onces.
Sucre.	8 onces.

Ajoutez à ce mélange: 1° une demi-cuillerée de levure de bière; 2° trente jaunes d'œufs, et après l'avoir bien battu, les trente blancs battus à la neige. Dressez cette pâte dans des moules carrés assez élevés, et mettez-la dans l'etuve pour qu'elle lève un peu avant d'être placée au four demi chaud. Le fouace cuit, vous le divisez par morceaux, et le glacez, soit au rhum, au citron, à l'orange, au chocolat, au vin de Madère, etc. Sans glace; il fournit un très-bon gâteau de thé.

Nous avons donné la recette de ces pâtisseries Germaniques, parce qu'elles sont peu connues en France ; mais nous nous bornerons à recommander au cuisinier, l'emploi de la choucroûte, sans entrer dans de longs et bien inutiles détails sur sa préparation. Seulement nous recommanderions de servir de la bière avec tous les mets Allemands.

A ce propos, nous rappellerons que les maîtres français prennent souvent l'été de la bière, pour rafraîchissemeuts, sans cérémonie ; et même dans les départemens du centre (car dans le nord, dans la France Flamande, la bière est la boisson habituelle), pendant les chaleurs, à la campagne, au retour d'une promenade, la bière peut être pour les messieurs une boisson distinguée, qu'ils prennent avec plaisir, tandis que les dames se rafraîchissent avec des sirops. Les *plaisirs*, nommés aussi *oublies*, les échaudés, les gaufres, surtout les gaufres au punch, aux amandes amères, les croquets, servis dans de simples, mais élégantes corbeilles d'osier, sur une table ronde, couverte d'un tapis en toile cirée, et de la bière bien fraîche, bien mousseuse, dans de grands vers parfaitement clairs, voilà ce qu'il faut pour contenter à cet égard les maîtres.

Cuisine Italienne.

Cette cuisine est depuis si long-temps mariée avec la cuisine française ; nous connaissons si bien ses vermicelles, ses macaronis de Naples et de Gênes, ses saucissons, ou *mortadellas* de Boulogne, ses *sabaïonnes*, ou crêmes mousseuses italiennes, qu'il nous reste peu à dire sur ce point. Avec la *polenta*, entremets indiqué plus haut, nous donnerons la recette de quelques gâteaux frais, que le cuisinier préparera facilement. Quant aux *grissini* de Turin, pains biscuits en forme de baguette, qui se conservent parfaitement plus d'une année, nous conseillerons de les faire venir, ou de les prendre chez les marchands de comestibles pour le café, le chocolat, le bouillon, surtout en semoule pour les soupes de convalescens. Quant aux *moustachioni di Napoli*, petits fours italiens aux amandes et au chocolat, en forme de noix, nous répéterons le même conseil. Passons aux autres maintenant.

Gâteau de Milan.

Pétrissez ensemble, avec suffisante quantité d'eau :

Farine.	8 onces.
Beurre frais.	*idem.*
Sucre.	*idem.*
Amandes pilées. . . .	4 onces.
Parfum, quelques gouttes de néroli ou d'essence de citron.	

Faites une pâte assez dure pour la tirer au rouleau de l'épaisseur de deux lignes. Coupez-la avec un emporte-pièce de deux pouces environ de diamètre, et roulez dans de gros sucre, c'est-à-dire de sucre concassé, vos gâteaux, après les avoir dorés. Placez les au four chaud, sur des plaques légèrement beurrées.

Cuisine Russe.

Pour continuer, ou plutôt pour terminer cette géographie culinaire, donnons au cuisinier le moyen de rappeler la patrie au Russe, habitant le sol Français, et aussi d'égayer, de varier par cette excursion en Russie, les dînés du gastronome français. Grâce au facile soin d'imposer des noms russes à quelques productions de France, équivalentes à des productions russes, la seule présentation des menus les charmera également tous deux, l'un par le pouvoir de l'habitude, l'autre par l'attrait de la nouveauté. Ce n'est pas la première fois que des motifs opposés produisent le même résultat

Un dîné russe commence toujours par un certain nombre d'assiettes d'huîtres et de citrons. Après cela vient le potage froid à la russe, la soupe de poisson aussi à la russe, deux ou trois hors-d'œuvre, autant d'entrées froides, parmi lesquelles figure avant tout le *caviar*, ou pâté d'œufs d'esturgeons : puis deux grosses pièces, un nombre d'entrées chaudes égal à celui des entrées froides, un ou deux rôtis, enfin des entremets de légumes et de douceur.

Ces mets se composent : 1° de veau d'Archangel, que peut fort bien imiter notre veau de Pontoise : 2° de gélinottes, semblables à nos perdreaux rouges ; 3° de *chenappes*, grosses cailles ; 4° de *cinsgis*, poisson que nous

place exactement la brème de Seine ; 5° de hêchi poisson délicat de la Newa, que nos perches, et même au besoin nos carpes représenteront.

Quant aux entremets de légumes, de fruits, le cuisinier n'a rien à substituer, puisqu'on ne connaît en Russie que les conserves d'Appert, et les productions dispendieuses des serres de grands Seigneurs. Toutefois il lui faudra au moins préparer une gelée au melon cantaloup, au melon d'eau, puisque c'est là un des plus abondans produits de cette végétation artificielle.

CHAPITRE QUATRE

Mise du couvert. — Manière de servir à table.

A moins d'être complétement novices, étourdis, maladroits (ce qui arrive assez souvent d'ailleurs), les domestiques hommes s'acquittent généralement fort bien de cette branche du service; mais les domestiques femmes sont à cet égard un véritable fléau. Aussi, dans les maisons où il n'y a point d'hommes-serviteurs (et c'est le plus grand nombre), les maîtresses mettent elles-mêmes le couvert, parce qu'il est tout-à-fait contrariant de s'appercevoir quand les convives ont pris place du désordre ou de l'absence des objets. Aussi, lasses d'attendre vainement des assiettes quand elles distribuent un plat, de s'épuiser en signes pour faire servir telle et telle personne, de voir, pour ainsi dire, couper le repas en deux par l'excessive lenteur avec laquelle on établit le second service, ces dames prennent le parti de louer, à chaque dîné de cérémonie, un domestique habile à servir. C'est d'abord une mesure coûteuse, et de temps à autre un sujet d'embarras, parce que ce domestique par intérim, étranger aux habitudes de la maison, est forcé de déranger chacun pour se procurer les choses les plus nécessaires. D'ailleurs c'est afficher qu'on a besoin d'un domestique homme, et que des convenances d'économie, toujours assez désagréables à révéler, empêchent de satisfaire ce besoin. Tout cela mécontente sourdement le maître, lui inspire

une secrète humeur que les servantes essuient bien souvent. Ne vaut-il donc pas mieux qu'elles fassent quelques efforts pour rendre leurs maîtres contentes, et pour se rendre content elles-mêmes ?

Nettoyage préalable des objets de table.

D'abord, quelques jours avant le repas, il faut, si l'on n'a reçu de quelque temps, s'occuper à nettoyer les objets luxueux du service de table, dont on ne se sert pas habituellement. Cette précaution est surtout nécessaire lorsqu'un voyage, un deuil, une maladie, ou toute autre circonstance, a mis un grand intervalle depuis le dernier repas de cérémonie. Vainement les cristaux, la porcelaine, avaient été rangés, lavés soigneusement, vainement aussi les pièces d'argenterie, de vermeil, sont restées bien enveloppées de papier de soie, d'autre papier, de linge même, la poussière a sali la première ; des taches rougeâtres et verdâtres, dues à l'oxidation, ont terni les secondes, et parconséquent un nettoyage de fond est nécessaire ; et comme le jour même du repas, on a beaucoup d'occupation, il est prudent de le faire à l'avance.

Passez donc à l'eau chaude toute la porcelaine, comme si vous laviez la vaisselle à l'ordinaire, faites tremper dans une eau tiède légèrement savonneuse les pièces de vermeil et d'argent, et si ce lavage est insuffisant, pour les dernières, frottez les de la poudre nommée *rouge d'Angleterre*, avec laquelle les orfèvres et bijoutiers donnent l'éclat à l'argent, et qu'ils vous remettront à bon marché. Les cristaux seront lavés dans l'eau tiède fortement vinaigrée, et blanchie par l'addition d'un peu de craie : ils auront alors (et je l'ai expérimenté vingt fois), un éclat admirable. Les petits meubles en tôle vernie, laque de Chine, comme plateaux, porte-bouteilles, verrières, etc., seront lavés, s'il en est besoin, avec une petite éponge trempée d'eau tiède savonneuse. Il sera nécessaire de la comprimer, de la pincer, en quelque sorte, pour ne point toucher les parties dorées, que ce contact gâterait entièrement.

Lorsqu'il ne s'est écoulé qu'un mois, qu'une quinzaine depuis le dernier repas cérémonieux, il suffit d'essuyer avec un linge fin et blanc, tous ces objets, le matin même du jour du diné. Mais il ne faut point négliger d'essuyer

assiette par assiette, quand il ne se serait passé qu'une semaine seulement, car la poussière en souille toujours les bords, quelque soin que l'on ait pris de l'éviter.

C'est donc par cet essuyage général que l'on commence la mise du couvert; les assiettes essuyées, selon leur dimension, sont placées en piles, sur une table recouverte d'une serviette ou d'un napperon. Les assiettes de dessert sont placées en arrière, et les assiettes à soupe en avant. Comme les assiettes ne doivent jamais se faire attendre, et qu'il est fort désagréable de laver toujours la vaisselle pendant le repas, le domestique doit compter une douzaine, ou une douzaine et demie d'assiettes pour chaque convive, tandis qu'il ne faut que quatre à six assiettes de dessert. D'ailleurs, comme il vaut infiniment mieux avoir de la vaisselle de reste que d'en manquer, on aura soin de faire laver la vaisselle salie par les premières entrées, afin de pouvoir la présenter de nouveau au second service. Dans les dînes peu recherchés, pour lesquels on ne sert pas beaucoup de vaisselle, on la lave ainsi à mesure; mais alors, il est indispensable de la tremper dans l'eau froide, après l'avoir lavée, afin que sa chaleur ne dénonce pas le récent lavage.

Emprunts, locations.

Un repas extraordinaire exige une si grande quantité de vaisselle, d'argenterie, de verres, etc., que dans les maisons bourgeoises, même les mieux fournies, ce que l'on possède est presque toujours insuffisant. On achète quelques objets, mais la difficulté de ranger le tout, sans qu'il gêne, ou qu'il se détériore, empêche de se mettre à cet égard au complet. Aussi, dès la veille, faut-il déterminer le supplément nécessaire, et se mettre en devoir de l'emprunter chez des parens, ou amis, ou bien le louer, selon ce qu'il plaira aux maîtres. La raison qui commande les nettoyages à l'avance, défend aussi de laisser au jour du repas ces locations ou ces emprunts.

Préparatifs du dessert.

La veille encore, il est convenable de s'occuper du dessert. Il y a tant de détails, et il importe tant de n'être point pressé par l'heure, car ce que l'on fait à la hâte, est mal fait, fatigue, donne de l'humeur! Ainsi donc, dès

la veille, nous disposerons les sucreries, les petits fours et même les fruits en corbeilles, à l'exception des raisins, ayant bien soin de mettre les papiers, boîtes, enveloppes, ficelés tous ensemble, dans le même endroit, afin de les retrouver facilement, et de n'être pas obligé de les renouveler après le repas.

Tous les objets de dessert seront disposés dans l'ordre où ils doivent paraître sur la table, circonstance que l'on doit faire connaître à tous les domestiques appelés à servir, afin que nul d'entre eux ne dérange l'ordre adopté.

Mise du couvert.

Comme il est indispensable que le couvert soit mis au moins une heure avant l'arrivée des convives, que d'ailleurs la bonne chargée de ce soin peut-être dérangée, que quelques objets peuvent exiger différens soins (par exemple, des nappes, serviettes mal pliés, qu'il faut repasser pour en effacer les faux plis), le domestique s'occupera de bonne heure à mettre le couvert, après avoir préalablement nettoyé parfaitement la salle à manger; après avoir sorti la vaisselle comme je l'ai dit, et préparé l'éclairage de manière qu'il n'y ait plus qu'à allumer, le domestique met la table. Avant tout, il examine si elle n'embarrasse point le passage, ne gêne point le service, ne touche point trop le poêle en hiver. Ensuite sur les dessus de buffet, les tables accessoires, ou les tablettes mobiles (selon l'ameublement et les localités), le domestique soigneux place les huiliers, les verrières à vin de Bordeaux, de Madère, de Champagne, des vases de fleurs, les différens objets qui doivent garnir la table, sous laquelle, en hiver, il étend une peau d'ours, et en été une natte de sparterie.

La nappe étendue à deux personnes, uniformément, sans produire aucun pli, est recouverte d'un napperon étendu de même. Cela fait, on place momentanément les chaises, et l'on met une assiette correspondante à chacune, car sans cette précaution, on poserait plus de couverts qu'il n'y aurait de places. Cette précaution prise, on met le couvert selon le ton de la maison, et le degré de cérémonie. Ainsi, la vaisselle de terre de pipe, de porcelaine, d'argent ou de vermeil, à plat ou sur plateau; les verres de cristal à forme ordinaire, à pied, les coupes en

argent ou en vermeil, les supports d'argent ou d'argent doré, pour fourchette et couteau, tous ces objets une fois choisis, seront placés avec la plus grande régularité. Si toutes les cuillères, fourchettes, n'étaient pas placées à droite, ainsi que le couteau : si l'intervalle adopté entre deux couverts n'était point à tous rigoureusement le même, le couvert serait indignement mis : Il serait mal encore, si le pain n'était pas enveloppé avec grâce dans la serviette, élégamment replié en ovale, en octogone, en nœud, en couronne, car la forme importe peu, pourvu qu'elle soit d'ailleurs agréable et régulière.

Faut-il mettre à la fois à chaque couvert le verre ordinaire à pied, ou plat, le verre à vin de Madère pour le coup du milieu, à vin de Bordeaux pour le second service, et enfin le verre à vin de Champagne pour le dessert ? ou faut-il distribuer successivement à l'apparition de chaque vin, les verres réunis dans d'élégantes verrières ? La première méthode encombre les convives, et porte à l'excès l'embarras qu'éprouvent déjà les personnes qui découpent, ou servent. C'est en ce cas, une affaire importante, que d'approcher seulement de soi le plat à découper. La seconde méthode remédie à cet inconvénient, mais non seulement elle est lente, insupportable, si les domestiques ne sont pas actifs, intelligents, mais de plus elle est impraticable. C'est donc aux metteurs de couverts à se conformer, à cet égard, aux intentions des maîtres, et à considérer leurs propres dispositions.

Dans un petit couvert, les caraffes et bouteilles se croisent, mais il n'en est pas de même dans les grands couverts, où elles doivent se répondre en alternant de cette manière ; deux bouteilles correspondantes, une sur chaque ligne, deux caraffes *idem*, ainsi de suite ; mais aux deux bouts de la table, il faut trouver des bouteilles, ou deux caraffes de cristal arrondies, si elles sont adoptées pour servir les vins.

Les grandes cuillers à potage se trouvent auprès des soupières, les cuillers à ragoût, les cuillers à bouche et leurs fourchettes, ça et là sur la table, où elles se répondent. Ces dernières doivent être en certaine quantité, mais pas trop nombreuses, car il arrive qu'elles sont cachées par les plats, et qu'on les cherche inutilement ; il vaut mieux que le domestique servant, présente après quelques mets distribués, un couvert, au découpeur. Les

grands couteaux et leur forte fourchette sont en regard après les soupières.

Aux petits couverts, les salières et poivrières isolées, se croisent aux extrémités de la table, sur laquelle elles portent à plat; aux grands couverts, accolées deux à deux, et portées sur un plateau d'argent ou de vermeil avec poignée, elles prennent le nom de *bouts-de-table*, et se placent correspondantes, mais non pas au bout de la table, car elles se rencontrent dans le voisinage des couteaux découpeurs. Les moutardes s'embellissent aussi dans ce cas, d'un pied, et d'un entourage gracieux de semblable métal, quoique les amateurs préféreraient les voir dans leur simple pot, avec l'étiquette officielle, ainsi qu'on les présente aux dînés d'amis.

L'affiloir, le tire-bouchon mécanique étant mis vers la place du maître, la domestique prend ses ordres pour déposer les cartes qui indiquent le nom des convives, sur chaque couvert. Elle dispose ensuite les coquilles de hors-d'œuvre, puis, si elle veut agir sagement, elle dépose momentanément, d'après le menu adopté, les bouilloires, les plats vides, aux places qu'ils occuperont étant garnis. Cette prudente mesure est d'autant plus nécessaire que la table est plus juste, que la bonne est moins habituée. Faute de cette précaution, une servante novice étale largement les accessoires du couvert, puis, au moment de servir, toute effarée de manquer de place, de manquer de temps, forcée de reculer les assitettes trop avancées, elle pousse, déplace, mêle dans son trouble, verres, cuillers, caraffes, couteaux : heureuse encore, si les plats penchés, pressés pour trouver place, ne viennent point mêler leur sauce à toute cette confusion.

Toujours dans les mêmes cas, je conseille fortement l'essai du second service, car l'hésitation, la gaucherie, les erreurs, y seraient d'autant plus fâcheuses, qu'elles auraient lieu en présence des maîtres, des convives, dont les observations achèveraient de troubler la pauvre domestique. Une fois esayés, les plats de ce second service doivent être déposés selon l'ordre convenu, dans une chambre voisine; ces apprêts sont d'autant plus faciles, que dès la veille les crêmes collées, les gelées, les fromages ba arois, etc., sont en moule; que dès le matin, les rôtis en poissons, étendus sur une serviette repliée sur leur plat, sont entourés de verdure, de fleurs; que les salades sont

préparées avec leur couvert de corne transparente, d'ébène ou de buis. Les vins doivent être aussi mis en ordre dans les paniers à vins, mais seulement à l'instant du dîner, à l'exception des vins de liqueur, qui peuvent être placés dans la salle long-temps auparavant. On met auprès des bouteilles de vin de Champagne, la pince et le petit couteau propres à les déboucher.

Sur une petite table, ou sur un buffet, les domestiques poseront : 1° une corbeille contenant quelques pains pour donner à ceux des conviés qui en auraient besoin ; 2° des tire-bouchons pour leur usage ; 3° une corbeille à fourchettes et cuillers, dans laquelle ils mettront le reste de l'argenterie, ainsi que celle qu'on enlèvera et lavera à mesure que les potages et les premières entrées seront consommées. Cette précaution est indispensable pour empêcher que les maîtres attendent après une cuiller, ce qui les impatiente beaucoup, et avec juste raison. Lors même qu'il y aurait, comme il le faut, une ou deux fois autant d'argenterie que de conviés, cette précaution ne devrait pas être négligée, à raison des crêmes, gelées, blancs-mangers, pour chacun desquels il faut autant de cuillers que de convives. Ces observations ne regardent pas les domestiques des maisons où il y a de l'argenterie de second service, mais ce n'est pas ce qui se trouve le plus ordinairement ; 4° un grand couteau découpeur, quand un des domestiques fait l'office d'écuyer tranchant, et sert sur un plat les morceaux divisés.

Après la mise du couvert, on sort le porte liqueurs, on le met sur la table à thé avec le cabaret à café, à moins qu'il ne s'agisse d'un dîné peu cérémonieux, que l'on termine par prendre le café à table : en ce cas, la bonne place le cabaret et le porte-liqueurs dans la salle à manger.

Manière de servir à table.

Tout étant disposé à la salle et dans la cuisine, et les convives étant arrivés, le domestique prend les ordres des maîtres, et plus souvent de la maîtresse de maison pour servir. Il remplit, s'il y a lieu, les bouilloires d'eau bouillante, porte les plats qui doivent être essuyés avec soin partout, et comme cette opération doit être prompte, il se fait aider par les domestiques étrangers qui com-

mencent là leur service; approchant ensuite les chaises de la table, allumant les flambeaux, donnant à chaque domestique une serviette fine, qu'ils tiennent sous le bras, et les initiant aux dispositions du service, le domestique po tant aussi la serviette, ouvre les deux battans des portes allant au salon de compagnie, et dit, *Madame est servie*, puis va se placer dans la salle à manger, derrière la chaise de sa maîtresse, tandis que les autres garcons vont se mettre de même auprès de leurs maîtres respectifs.

Lorsque les conviés n'amènent point de domestiques, on y supplée par ceux de la maison, ou par des gens que l'on prend pour ce seul jour. C'est le serviteur du logis qui les endoctrine, les guide, et fort souvent sa besogne n'est pas légère. C'est là surtout qu'il a besoin de présence d'esprit et d'activité. Quoiqu'il en soit, dès qu'un repas compte plus de 8 à 10 personnes, il faut indispensablement un domestique derrière madame, et un domestique derrière monsieur : si les convives sont nombreux, un serviteur à chaque bout de la table est nécessaire. D ailleurs, il est infiniment mieux d'avoir quelques domestiques habiles, attentifs, qu'une lég on d'étourdis qui alternent de place entr'eux, se choquent, s'entretiennent, regardent de côté et d'autre, et mettent ainsi au supplice le maître dont ils trompent l'attente à chaque instant.

Mais, revenons à notre bon domestique, homme ou femme, qui agit tout autrement que ces mal appris. Il se garde bien de s'appuyer sur le dos de la chaise de sa maîtresse ou d'aucun convié, d'écouter la conversation, de rire même des choses plaisantes qui peuvent égayer la société; de répondre longuement et à haute voix, de se moucher, de cracher avec bruit; de s'asseoir même un instant. Tout en s'occupant de son service il est attentif au moindre signe, pour verser du vin, tendre les salières, présenter du pain, une cuiller, un couteau, etc. Ces trois dernières choses se mettent toujours sur une assiette.

Quand Madame servira le potage, il lui tendra une assiette pour recevoir le couvercle, puis lui donnera l'une après l'autre les assiettes à soupe. Quelquefois le relevé de potage est mis tout d'abord sur la table, et placé sur un buffet, le potage est distribué par une bonne

dans les assiettes, que le domestique porte à mesure, d'abord aux dames, aux personnes placées auprès de ses maîtres, puis successivement à tout le monde. Il agit de même pour les assiettes volantes.

Lorsqu'un des conviés du côté où il se tient a fini de manger, le domestique lui présente à droite, l'assiette sur laquelle il a un peu frotté avec la serviette : il avance cette assiette jusque sous l'autre, mais si la personne ne soulève pas celle-ci, le domestique s'arrête, attendant immobile qu'elle le juge à propos. Souvent un gastronome est contrarié de ne pas savourer jusqu'à la fin un morceau délicat ; souvent un causeur enrage de voir déranger, par ce service malencontreux, ses gestes et ses bons mots.

Un domestique entendu ne quitte point son poste : quand madame lui donne à porter à telle et telle personne une assiette garnie du mets qu'elle sert, il va la remettre promptement, mais sans précipitation, et revient reprendre sa place, et son attitude sérieuse, et son empressement modeste. Il doit veiller à ce qu'aucun convié n'ait une assiette salie, une assiette double, ou à ce qu'il en manque.

Notre sage domestique sert à la fin des entrées les assiettes volantes, puis attend, s'il y a lieu, l'ordre pour enlever le premier service. Comme il a réglé à l'avance l'endroit où il fera mettre les plats enlevés, comme il a bien réglé la disposition du second service, comme il l'a bien expliqué à ses camarades, et que si quelques entrées du premier service doivent rester sur table, il s'en est bien rendu compte, il n'éprouve aucun embarras, ce second service marche avec aisance, rapidité, résultat non moins agréable que rare.

Même en ôtant une partie des entrées, on n'ôte point les bouilloires ; elles reçoivent les entremets chauds et couverts, soit en casseroles d'argent, soit en casseroles de porcelaine. Quand les entrées sont sans bouilloires, on met une assiette sous ces dernières casseroles. Pendant ces arrangemens, le domestique sert le vin de Madère, pour coup du milieu, ou la liqueur d'absinthe, si elle a été adoptée ; puis il remplace le vin du premier service par les bouteilles de Bordeaux. S'il se trouve une saucière accompagnant un rôti, ou quelque mets à la sauce, le domestique la porte aux conviés qui en

ont besoin, en prenant garde de les heurter ou de les salir. D'ailleurs, en ôtant, et mettant les plats, il mettra la plus grande attention à ne point tacher ni froisser les robes des dames. Il évitera aussi de toucher leur coiffure; car il sait, comme moi, qu'il est des maisons où les domestiques sont si maladroits, si grossiers, qu'en passant les plats au-dessus des têtes ils courbent les fleurs, cassent les plumes, tiraillent les blondes, comme ils déchirent aussi la nappe, en traînant lourdement sur son tissu damassé les rudes aspérités des dessous de la porcelaine.

Quant aux salades, sur un signe de madame, non-seulement le serviteur avancera près d'elle tout ce qui convient pour les accommoder, mais encore il lui tendra l'un après l'autre les huiliers tout débouchés, les reprendra et les rebouchera ensuite, à moins qu'un des messieurs ne lui enlève cet office. Il tournera ensuite la salade, ou la fera tourner par un camarade, et la rapportera lestement.

Il tiendra prêtes dès lors des assiettes porteuses d'une quantité de cuillers égale au nombre des convives, et les placera devant madame pour qu'elle serve les entremets moulés à sa portée, tandis qu'un autre domestique répète cela auprès de monsieur. A la fin des entremets, s'il y a *extra*, il sert à la ronde et rapidement les assiettes volantes, puis il attend les ordres pour le dessert, et comme au premier service, dégage la table en commençant par les plus grands plats.

Le dégagement de la table est plus complet cette fois, car il faut ôter avec les mets, athloir, salières, débris de pain, napperon, fourchettes, cuillers, et même couteaux, si l'on doit servir aux conviés des couteaux de dessert, soit petits couteaux ordinaires à lame arrondie, soit couteau à lame d'argent. Avant de les distribuer, ainsi que les assiettes de dessert, il nettoiera tout le tour de la table avec une brosse courbée, mais seulement si le maître le désire, car cette opération ralentit encore le service du dessert déjà assez lent. Le dessert sera mis ensuite selon la symétrie convenue, en commençant par la corbeille centrale, les quatre autres corbeilles, les compotiers, la ligne du milieu, et terminant par la ligne de droite et de gauche.

On n'ôte point les assiettes des conviés au dessert,

mais lorsqu'un domestique soigneux aperçoit devant quelqu'un une assiette encombrée de débris de fruits, il se hâte de la remplacer. Pour le service des compotes, des salades d'oranges, il tend à madame pour chaque personne qui en accepte, une assiette avec moyenne cuiller d'argent ou mieux de vermeil, puis il va remplacer ces assiettes où le jus serait gênant lorqu'on ferait circuler les bonbons. Si l'on a des grenades, il ira en diviser quelques unes sur une petite table voisine, afin de prévenir les taches si désagréables de ce fruit.

Quand le domestique voit que son service est inutile à la table désormais, il passe au salon, où il ranime le feu qu'on a dû un peu écarter : il remonte le bec des lampes qu'on a dû descendre, il allume quelques bougies, puis il va bien vite veiller à ce qu'on fasse chauffer le café selon les principes émis en commençant. Il donne aussi un coup-d'œil à la préparation du thé, si l'on est convenu d'en offrir, conjointement avec le café, et dans tous les cas, il sert, dans le pot au lait, de la crême naturelle chaude, lorsqu'il apporte le café et le thé. Ce service doit être prêt quand madame donne le signal de quitter la table : elle même distribue, thé, café, liqueurs aux convives.

Je n'ai pas dit qu'en hiver le serviteur prend soin d'entretenir convenablement le feu de la salle à manger, et de la maintenir fraîche en été, cela va de soi : d'autres auront dû veiller à l'éclairage de l'escalier, des vestibules : ils auront dû suspendre les schals, manteaux des personnes invitées, ranger les soques et parapluies (s'il y a lieu), de celles qui sont venues à pied ; enfin ils ont dû disposer ces effets avec un ordre tel, que leurs possesseurs puissent du premier coup-d'œil les voir et les reconnaître. Ils ont dû aussi les aider à s'en débarrasser, avec l'empressement respectueux, qu'ils devront encore montrer pour les aider à les reprendre. Je passe rapidement sur ces petits devoirs, et je conseille au domestique de surveiller la levée du couvert, afin que rien ne se perde, ne se casse, ne se gaspille ; afin que les restes de mets délicats soient conservés, que ceux du dessert soient replacés avec symétrie, car jamais rien ne doit offrir le pêle-mêle, le désordre, et que d'ailleurs souvent ces restes donnent occasion à la réunion de quelques parens ou amis intimes.

Comme il est d'usage d'offrir quelques boissons sucrées pendant la soirée qui suit le repas, le domestique garnira de verres d'eau sucrée, de sirop, un plateau, au centre duquel il mettra un flacon d'eau de fleur d'oranger pour les dames qui voudraient en user. Il se rappellera, à cet égard, les conseils relatifs aux rafraîchissemens de bal.

CHAPITRE CINQ.

Soins de la Cave.

Avant de commencer ce chapitre, je dois avouer qu'il y a certaines maisons de province pour lesquelles il est superflu, car la maîtresse s'y croirait déchue de ses qualités de ménagère, si la domestique mettait les pieds à la cave. On envoie chercher la provision journalière par le clerc, le commis, le fils de la maison : on prend un homme de confiance pour mettre le vin en bouteilles. Ces manières ne doivent pas blesser une fille prudente, un honnête serviteur, car elles sont plutôt le fruit de l'habitude que de la défiance : l'un et l'autre doivent s'y soumettre en silence, et attendre du temps, de leur probité, un changement qu'ils n'attendront pas en vain.

Sous le titre générique de soins donnés à la cave, nous comprenons tout ce qui concerne les boissons, savoir : vins de toutes sortes, cidre, bière, sirops, liqueurs. Ce chapitre, toutefois, sera de peu d'étendue, car la grande manutention de ces liquides exige les travaux d'ouvriers particuliers ; travaux qui d'ailleurs n'ont point lieu dans les maisons de ville, et ne sont nullement du ressort des domestiques. Le service journalier des boissons adoptées, les précautions d'ordre, les soins d'économie, le collage, le soutirage des vins, la manière de mettre en bouteilles, de les ranger, leur séparation d'après la qualité, l'âge, l'espèce des liquides ; la conservation de tous les ustensiles qui sont destinés au service des boissons, tels sont les obligations que la cave impose aux domestiques.

Avant tout, ils s'informeront des usages adoptés à cet

égard par leurs maîtres, car d'après la nature des récoltes, le ton de la maison, le nombre de ses habitans, les habitudes que des maîtres étrangers au pays ont contractées ailleurs, les dispositions relatives aux boissons varient beaucoup. Peu instruits, et n'ayant presque jamais voyagé, les domestiques oublient trop souvent qu'une multitude de maîtres (et tous les fonctionnaires publics sont dans ce cas), ont des coutumes souvent opposées à celles des provinces où ils prennent des serviteurs. Souvent aussi un de ces maîtres, qu'un changement de résidence appelle au loin, emmène une ancienne domestique qu'il estime, à laquelle il est attaché. Si du midi, du centre de la France, on la conduit à Rouen, à Dieppe, à Douay, à Lille; dans les deux premières villes, elle ne peut s'habituer à servir du cidre; dans les deux dernières villes, à servir de la bière. Elle déclame sans cesse contre les soins qu'exigent ces *drogues*, sur l'impossibilité de rien préparer de mangeable, parce qu'on n'ose pas employer de vin. Les mêmes plaintes, les mêmes dégoûts, s'attachent aux provisions, à l'habitation, au chauffage (comme nous aurons occasion de le rappeler plus tard); enfin la domestique se rend si incommode, si ennuyeuse, qu'au mépris des frais qu'ils ont faits pour son voyage, ses maîtres ne tardent pas à s'en débarrasser. Cette supposition se réalise non moins fréquemment sur tous les points de la France, et je saisis cette occasion pour bien prémunir les domestiques contre ces dispositions et leur fâcheux résultat.

En Picardie, le vin est pour les maîtres seuls : les commis, les clercs, les pensionnaires, les enfans, les ouvriers, les serviteurs, boivent du cidre. En Normandie, c'est encore plus, le vin est un objet de luxe qui, dans beaucoup de bonnes maisons, ne paraît que lorsqu'il y a du monde. Dans les départemens du nord, et de l'est, la même chose a lieu, mais la bière est substituée au cidre. Au centre et au midi, le vin est la boisson ordinaire, mais dans tous les ménages bien tenus, il y a du vin de moindre qualité pour les inférieurs.

Ici, c'est de la piquette, là, du vin de pressoir : comme ailleurs, il y a la petite bière, le cidre de second, ou de troisième soutirage, et partout ces boissons inférieures sont destinées aux domestiques, aux ouvriers. Néanmoins, partout il n'est pas rare de voir des bonnes qui, pour s'épargner la peine d'aller à la cave, donnent à ces

gens le vin réservé pour la table du maître, et qui s'exposent ainsi à recevoir des reproches bien fondés.

Si la famille est nombreuse, et que l'on serve à la fois deux bouteilles de vin aux repas, la servante ne laissera pas, chacun de leur côté, les deux restes qui perdraient de leur qualité : elle les réunira dans une seule bouteille et rincera l'autre à deux ou trois eaux fraîches; puis la fixera, en l'entrant par le cou, dans le trou d'une planche percée à cet effet. Toutes les bouteilles vidées seront traitées de mêmes, de manière que lorsqu'on voudra les remplir de nouveau, elles se trouveront toutes prêtes. Dès qu'il y aura un fragment de bouchon, on l'enlèvera au moyen d'une grosse ficelle nouée. En même temps, les bouchons de bonne qualité, seront placés dans un sac auprès des bouteilles ainsi renversées.

Mais la planche trouée ne doit point recevoir indifféremment toutes les bouteilles qui se vident journellement; ce serait introduire le désordre dans l'ordre même. Ainsi, les bouteilles des conserves Appert, les bouteilles d'eaux gazeuses, si on en fait usage; les bouteilles de cidre, celles de bière, les demi bouteilles de sirops, tout doit être rangé à part selon son espèce; et même si l'on consomme beaucoup de vin de Bordeaux, de Madère, de Champagne, on triera aussi les bouteilles, dont la forme est spéciale. De cette manière, quand on voudra préparer de nouvelles conserves, des eaux gazeuses, des sirops, on ne sera, ni dérangé, ni impatienté par le triage et le rinçage des vases nécessaires; si l'on veut faire des vins factices de Madère, de Champagne, de Bordeaux, on les mettra dans leurs bouteilles respectives. Enfin, si l'on achète les eaux de Seltz, les sirops, on remettra au marchand les bouteilles vides en achetant les bouteilles pleines, ce qui produit une diminution de 20 centimes par bouteille entière, et de 10 centimes par demi-bouteille. Ainsi, la mise en bouteilles d'un tonneau de vin, facile, presque inaperçue, ne sera pas, comme dans beaucoup de maisons, une affaire importante, une occasion de recherches ennuyeuses des bouteilles salies, fêlées, fourrées ça et là dans tous les coins, et aussi un juste sujet de reproches de la part des maîtres. Que le lecteur veuille bien considérer un moment, l'économie, la paix, la grande épargne d'ennuis et de fatigue procurée par une mesure

d'ordre qui paraît assez insignifiante. Dans toutes les parties du ménage l'ordre est également fécond.

A mesure que la planche trouée a été entièrement garnie de bouteilles, et qu'elles ont séché, la bonne les a descendues à la cave lorsqu'elle a été y chercher du vin : elle les y a mises en pile, et quand arrive le moment de tirer le vin, elles se trouvent sous la main en quelque sorte. Mais avant cela, il faut songer au *collage*, et nous allons donner, à cet égard, quelques conseils aux bons serviteurs.

Collage du vin.

Plusieurs substances sont employées pour coller le vin : 1° la colle de poisson, particulièrement pour les vins blancs ; 2° les blancs d'œufs pour les vins rouges; 3° la gélatine d'Appert, appelée *colle à vins ;* 4° la gomme arabique, qui peut suppléer à la colle de poisson, dans les pays chauds; 5° la colle d'écaille qui, en plus forte dose, supplée si avantageusement à la colle de poisson pour la préparation des gelées d'entremets ; 6° la *grenetine*, ou gélatine grenet, un peu moins forte, mais d'aussi bon service. De toutes ces matières collantes, la plus coûteuse est la colle de poisson.

De quelque substance que vous ayez fait choix, la manière de coller est toujours semblable. Vous commencez par retirer cinq à six bouteilles du vin à clarifier, et dans une chopine de ce vin vous battez les quatre blancs d'œufs, qui suffisent pour coller une pièce de vin rouge de 250 à 260 bouteilles. Si vous avez choisi, au contraire, une des colles, nommées plus haut, vous l'avez préalablement cassée par petits morceaux, et l'avez fait tremper et dissoudre dans un peu de vin, ou mieux encore, vous l'avez prise toute préparée chez un épicier : il en faut un litre pour une pièce de vin blanc de 250 à 260 bouteilles. Dans tous les cas, la matière collante est mise dans une partie du vin retiré.

Il s'agit, à cette heure, de mêler exactement ce vin saturé de colle avec celui du tonneau. A cet effet, vous introduisez, par la bonde, un bâton fendu, à l'aide duquel vous agitez fortement le liquide en lui imprimant un mouvement circulaire : vous retirez le bâton, et versez tout de suite la matière collante, au moyen d'un entonnoir que vous rincez avec un peu de vin, ainsi que le vase qui la

contenait, afin de ne rien perdre de la dose nécessaire. Ce reste de vin passe aussi dans le tonneau dont vous agitez encore le liquide avec le même bâton. Après cela vous le remplissez, et frappez dessus, avec un *batte*, pour détacher la mousse, et faire dégager toutes les bulles d'air. Vous terminez par le fermer avec une bonde fraîchement garnie d'une toile, ou d'un papier nouveau. Le vin ainsi collé, peut être mis en bouteilles au bout de trois jours, mais il n'y aurait nul inconvénient à le laisser reposer davantage. Pour tirer le vin, il faut choisir un temps sec et beau.

Mise du vin en bouteilles.

Après avoir bien examiné les bouchons qu'il doit employer, et rejeté tous ceux qui semblent détériorés, le domestique, muni d'une vrille, d'un vilbrequin, battoir, etc., se disposera à ce service. Le courant d'air établi, soit en ôtant la bonde, soit en faisant un trou de vrille à l'extrémité supérieure du fond du tonneau, le domestique, s'il est seul, tirera, de suite, un certain nombre de bouteilles, qu'il rangera, sans se déplacer, autour de lui; puis il bouchera, à force, en frappant avec le battoir, pendant que le vin coulera dans une bouteille adroitement placée, et soutenue sous la cannelle.

On ne tire pas toujours le vin de la pièce même, dans les bouteilles. En certains endroits, on le coule de la pièce dans des cruches, et comme en Auvergne, dans de grands pots de 15 bouteilles : alors, on verse le liquide du pot dans la bouteille, munie d'un entonnoir. Mais il faut bien prendre garde d'agir étourdiment, et d'aller trop vite, parce qu'une fois la bouteille pleine, le vin resté dans l'entonnoir se répand promptement par terre.

Quand on frappe les bouchons pour les faire entrer de force, il ne faut jamais mettre la bouteille sur quelque surface, comme une table, un billot, la terre, parce qu'elle éclaterait aussitôt.

Lorsqu'on arrive à la fin du tonneau, il serait bon de revêtir l'entonnoir d'une forte mousseline, afin d'arrêter au passage de grandes lames visqueuses qui s'introduisent dans la bouteille sans qu'on y prenne garde, et qui sont extrêmement dégoûtantes. La même précaution est bonne contre les *fleurs*.

Le domestique aura soin de faire chaque partie de son tirage par nombre rond, afin de s'assurer de la contenance de la pièce, et pouvoir l'apprendre à son maître. De même quand il empilera les bouteilles, il connaîtra le nombre des bouteilles mises à chaque couche.

Manière de ranger les bouteilles.

Les bouteilles remplies sont couchées sur le sable, de manière que le col de l'une se trouve vers le fond de l'autre, ainsi de suite. Sur la première couche de bouteilles ainsi préparée, on met un lit de sable, puis une seconde couche de bouteilles, en les alternant en sens contraire, c'est-à-dire que le col des bouteilles de ce deuxième lit répond au fond des bouteilles de la première couche. On agit ainsi jusqu'à peu près hauteur d'appui ; on donne une forme carrée à cette masse de bouteilles superposées, et on les maintient bien solidement entre des planches. L'arrangement des bouteilles au moyen de lattes de chêne est plus avantageux, mais si le maître ne l'agrée pas, le domestique ne doit pas insister.

Les sirops se mettent à la cave, mais les vins d'entremets et de dessert, l'eau-de-vie, le rhum, les liqueurs, se rangent dans l'office ou dans l'appartement, sur des rayons Ces liquides ne s'altèrent pas dans des bouteilles non remplies, mais les bouchons doivent être enfoncés profondément.

Le cidre et la bière se conservent également au frais.

SECTION 3me.

SERVICE DES ÉTRANGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Introduction des visiteurs, des clients, des personnes invitées.

Le bon ton, les manières polies de leurs domestiques envers les étrangers, sont une des choses auxquelles les maîtres distingués tiennent le plus, et qu'ils obtiennent difficilement, en certaines provinces surtout. Là, les domestiques sont si complètement, si naïvement grossiers, que les justes exigences d'une maîtresse bien élevée, leur paraissent une prétention inouïe. Toutefois, il ne faut point désespérer de convertir ceux qui ont du bon sens, de la bienveillance, et le sentiment de leurs devoirs : ceux là ne tarderont pas à me rendre grâces d'avoir contribué à les civiliser.

Lorsqu'un visiteur se présente, le domestique, s'il est chargé de ne pas recevoir, répond que M. ou Mme n'y est pas, et sans hésitation, sans donner à croire que c'est un mensonge officieux. Si, au contraire, il a reçu l'ordre d'introduire, il répond affirmativement, ouvre les portes devant la personne, s'efface pour la laisser passer devant lui, puis, si madame est occupée, on ne se trouve pas dans le salon, il avance un fauteuil à la personne, écarte, si c'est en hiver, le garde-feu, ranime le feu, et la prie, en peu de mots, d'attendre un moment. *Madame*, ou *Monsieur*, dira-t-il. *voudra bien attendre un peu : je vais avertir Madame*. La chaleur de la saison force-t-elle de tenir le salon obscur, il entr'ouvre les jalousies, afin de laisser pénétrer quelque clarté.

Quand il conduit immédiatement le visiteur à l'appartement de Madame, et qu'elle y soit, et que l'usage d'annoncer soit adopté dans la maison, le domestique, à l'instant qu'il ouvre la porte, et fait passer devant lui, prononce le nom de la personne, à laquelle, s'il ne la connait point, il l'a demandé tout d'abord, en disant : *Quel est le nom de Monsieur, ou de Madame ?* Si un titre accompagne ce nom, il ne le proclamera point d'une voix retentissante, comme font tant de ridicules valets, qui murmurent à peine les appellations plus modestes. Enfin il n'estropiera point les noms, car ces transformations excitent toujours une involontaire risée, qui déplait quelquefois beaucoup aux personnes qui en sont l'objet.

Au moment ou le visiteur se retire seul, ou conduit par le maître de la maison, le domestique qui se rencontre dans l'antichambre (femme de chambre, laquais, ou tout autre), se hâte d'ouvrir la porte devant lui, et la main sur la poignée, attend respectueusement l'instant de la fermer, si le dernier adieu se prolonge. Si la personne est venue à pied, et qu'elle ait quitté des socques, un parapluie, un manteau, le domestique aura suspendu ce dernier, mis égoutter le second dans le *porte-parapluies*, et placé auprès, les socques : puis, à la sortie, il présentera successivement ces objets, et offrira respectueusement son aide, sans mettre ni lenteur, ni gauche empressement.

Pour les assemblées, lorsque plusieurs personnes arrivent ensemble, il prendra bien garde à ne point faire de confusion, à désigner toutes les personnes d'une même famille, *Monsieur, Madame, Mesdemoiselles tel,* car les personnes qu'il oublie peuvent en être embarrassées. S'il a reçu l'ordre d'ouvrir les deux battans de la porte pour les gens titrés, les hauts fonctionnaires, il y fera grande attention, mais il se gardera d'ouvrir avec fracas, comme s'il s'agissait d'un événement extraordinaire. En cas d'oubli, le maître pourrait être fort contrarié de paraitre manquer d'égards ; en cas d'affectation, il pourrait partager le ridicule.

Lorsqu'on se retire le soir, si l'escalier est éclairé d'une manière insuffisante, ou si encore, selon l'usage trop suivi en province, il ne l'est pas du tout, la domestique descendra devant les personnes pour éclairer, et tiendra, à cet effet, son flambeau un peu en arrière. Elle agira de

même, lorsqu'il faudra accompagner les dames avec un fallot, et aura soin de projeter entièrement vers elles la lumière. En cette occasion, elle répondra avec une modeste brièveté, à ce qu'on pourra lui dire, et ne se permettra point d'entretenir une conversation.

En qualité de médecin, d'homme de loi, d'homme de lettres, le maître pourra recevoir de nombreux clients: envers ceux-là les domestiques seront polis, mais d'une politesse relative : ils les feront asseoir dans le vestibule, ou la salle qui précède le cabinet de Monsieur, et les prieront d'attendre à leur tour. En même temps, ils veilleront, en été, à ce que le soleil ne pénètre point dans la salle; en hiver, à ce que le feu ne s'éteigne pas.

Quand les clients, comme les visiteurs, se sont éloignés, un domestique soigneux sait bien ce qu'il doit faire. Il va sur leurs pas ranger les siéges, les essuyer même, si quelque enfant mal élevé a mis les pieds sur les barreaux de chaises ; il va remettre les coussins en place, enlever avec le petit balai à foyer, la poussière, la boue parfois, dont les chaussures ont souillé le parquet sur lequel il passe à plusieurs reprises avec le pied, un souple chiffon de laine. Ces soins plaisent singulièrement au maître et surtout à la maîtresse de maison, qui parfois se refuse à les ordonner, quand elle l'a déjà fait, que les visites se succèdent, et qui souffre pourtant de voir son appartement flétri. Il n'est pas rare alors qu'une dame active, amie de l'ordre, et de la propreté, prenne ces soins là elle-même : en ce cas, elle ne reproche rien à son domestique, mais à coup sur, elle n'est pas contente de lui.

Service des soirées.

Les jours de réception étant fixés, le domestique averti nettoiera de nouveau le salon, qui d'ailleurs doit être toujours proprement tenu comme nous le dirons plus bas ; il préparera les flambeaux, les tables de jeu, et s'approvisionnera de cartes à jouer de toute espèce. Les plateaux garnis de verre, les corbeilles pleines de pâtisseries, seront prêtes egalement, de manière à paraître au premier signe.

Au moment où il en sera requis, il donnera les tables à jeu avec précaution, de manière à ne froisser personne ; il les ouvrira, mettra dessus la boîte du jeu choisi, les

flambeaux, approchera les sièges nécessaires, deux en face pour *l'écarté*, quatre pour le *Whist*, le *Boston*, etc. Choses qu'il doit connaître, et que d'ailleurs avec un peu d'attention, il connaîtra bientôt

L'éclairage doit être combiné de manière à durer, sans interruption, jusqu'à une heure marquée, toutefois, le bon domestique ira, de temps à autre, examiner les quinquets des escaliers, des antichambres, les lampes du vestibule, du salon ; il en exhaussera un peu le bec si la lumière baisse ou se ternit, et le baissera, s'il voit que la flamme file, rougit, ou donne quelque fumée.

Si, à raison des profits du flambeau, il est chargé de fournir les bougies, il ne les enlèvera point que l'ordre n'en ait été donné. Modeste et délicat, il sentira sans qu'on le lui dise, combien il est indécent, d'enlever les lumières aux joueurs qui ont à peine fini leur compte : il craindra de faire accuser son maître d'une parcimonie ridicule à cet égard. La même délicatesse l'empêchera de prendre trop vite le dessous du flambeau, et lui conseillera de le recueillir d'une manière inaperçue, sans compter d'abord, tout en pliant et enlevant les tables de jeu.

L'assemblée retirée, il remettra les sièges en place, sans prendre d'ailleurs la peine de les essuyer, ni d'essuyer le parquet ; ce sera l'affaire d'un nettoyage général le lendemain. Pour le moment, les lumières, les feux qu'il doit exactement éteindre, occuperont seuls son attention.

CHAPITRE DEUX.

Service des personnes logées dans la maison. — Commissions, — Cadeaux.

L'hospitalité de famille ou d'affection est exercée plus ou moins souvent, plus ou moins long-temps, selon les circonstances, mais elle l'est toujours, car il est peu de maîtres qui n'aient occasion d'offrir un lit à un parent, à un ami, quelquefois même à une simple connaissance.

C'est là, pour les jeunes domestiques, quand il est

rare, un événement majeur ; et suivant qu'ils sont curieux, avides, ou seulement amateurs de nouveautés, il s'en font une véritable fête ; tandis que taciturnes, grondeurs, les vieux serviteurs regardent cet incident comme une calamité. Nous leur passerions aisément à tous cette disposition contraire, assez plaisante d'ailleurs, si l'étranger, les maître, eux-mêmes, n'en devaient pas bientôt souffrir.

Empressés, polis, jusqu'à l'obséquiosité, multipliant les soins, les services, les premiers, font ainsi faire à leurs maîtres la comparaison de ce zèle gracieux, subit, avec leur négligence, leur humeur ordinaire ; et quand, charmés de ces manières aimables, les étrangers en font compliment, les maîtres ne manquent pas de dire que ce sont des manières d'emprunt, et l'on en tire la conséquence que cet empressement n'est dû qu'à un sordide intérêt, qu'à l'espérance d'obtenir une forte gratification. Dès lors on regarde avec défiance, j'ai presque dit avec mépris, ces soins exagérés, et le serviteur malavisé a trouvé moyen de déplaire en même temps à ses maîtres comme à leurs hôtes. N'est-il pas choquant, en effet, de voir des domestiques négliger, déranger leur service habituel, oublier en quelque sorte leurs maîtres, pour des étrangers dont ils font des objets de spéculation ?

Quant à la contre-partie, à l'humeur revêche des vieux serviteurs, elle est encore plus désagréable. Comme pour punir l'hôte d'avoir accepté une hospitalité qui les contrarie, pour l'empêcher de revenir, ils omettent à dessein une foule de petites choses utiles dans son appartement : ils ne viennent que tard, qu'à regret, quand il sonne ; gardent le silence, ou répondent brièvement, avec humeur, quand il leur parle. Ils n'allument pas son feu en hiver, ne tiennent pas sa chambre fraîche en été, enfin, prennent à tâche de dégoûter autant que possible le pauvre étranger, de lui faire dire : *Je n'y reviendrai plus*. De tels procédés sont d'autant plus odieux, que presque toujours arrêté par une circonspection bien naturelle, l'hôte craint d'être importun ; il n'ose appeler, il redoute de faire du bruit, d'occasionner quelquelque embarras ; il s'abstient surtout de se plaindre aux maîtres, de peur de faire avoir aux domestiques des réprimandes, peut être un congé, et de porter ainsi

le trouble dans la maison où il est reçu. Ils peuvent bien abuser quelque temps de cette sage discrétion, mais le moment vient, où les refus obstinés de se rendre désormais à ses invitations, éclairent les vagues soupçons du maître : il interroge, il s'enquiert, il presse ses hôtes de questions, et le résultat de l'enquête, est une scène proportionnée à la honte que ces indignes serviteurs ont fait rejaillir sur lui. Je les nomme *indignes*, et j'ai raison, car ils ont méconnu les devoirs si respectables de l'hospitalité, et cependant le motif de leur faute est quelquefois louable. C'est cette horreur des vieux domestiques contre tout ce qui peut porter atteinte aux habitudes, aux intérêts, au repos de leurs maîtres ; c'est une sorte d'avarice, de sauvagerie, inspirées par l'attachement. Ce motif, je le respecte au fond, mais je le trouve, comme chacun, insupportable quant à la forme ; et je veux leur montrer qu'ils font un tort énorme à leur maître, sous le rapport de la considération, de l'amitié, bien plus précieuses à ses yeux que ses intérêts : qu'ils contreviennent à ses intentions, à ses ordres même, et que l'obéissance, cette première vertu de tous les domestiques, sans exception, est un moyen bien simple, plus raisonnable, et plus assuré de lui plaire qu'un zèle si mal éclairé.

Ce point convenu, voyons ce que les domestiques doivent faire pour le service des étrangers admis dans la maison.

D'abord, suivant leur sexe, la force dont ils sont doués, les circonstances, ils iront chercher les paquets de l'hôte aux messageries publiques, ou aideront à les descendre de la chaise de poste, selon le cas. Si leur maître leur laisse ce soin, ils le conduiront dans sa chambre bien propre, où se trouvera de l'eau fraîche, des serviettes, *un verre d'eau* garni. Ils lui montreront les tiroirs de meubles, les armoires, les porte-manteaux, et autres dégagemens propres à ranger ses effets : ils s'informeront de l'heure à laquelle il veut qu'on entre dans sa chambre le matin, et seront exacts à s'y rendre, portant les habits bien brossés, les bottes et souliers cirés avec soin.

La chambre sera faite dès que l'hôte l'aura quittée, et tout sera mis en ordre, selon les règles que nous indiquerons plus tard pour la tenue de l'appartement. Si l'hôte est une dame, la femme de chambre, ou la *domes-*

tique, l'habillera à l'heure convenue, et toutes les fois qu'elle désirera changer de vêtemens.

Quand l'hôte ou l'hôtesse rentrera, soit que sa course ait chargé ses chaussures de poussière, ou de boue, on lui en présentera de nouvelles, ou du moins une paire de pantoufles chaudes, ou légères, suivant la saison.

Les commissons de l'étranger et de l'étrangère, seront faites promptement, complètement, et leurs comptes scrupuleusement rendus, sans délai, d'autant plus qu'ils n'oseraient faire, à cet égard, nulle réclamation, ou que du moins ils éprouveraient de l'embarras.

A table, le domestique commencera par eux, à donner des assiettes, ce qu'il doit faire d'ailleurs à l'égard de tous les conviés. Lorsqu'il se trouve seulement à dîné une ou deux personnes étrangères, les serviteurs novices manquent rarement de commencer par servir leurs maîtres, ce qui est tout-à-fait ridicule. Ceux qu'un long usage a rendu familiers, évitent cela, mais comme pour s'épargner la peine de tourner autour de la table, toujours petite en ce cas, ils ont une manière de servir, leste et malhonnête. Ils se penchent un peu en avant, sur la table, et de là, rassemblent au milieu toutes les assiettes salies de chaque personne, ils en font une petite pile, et mettent sur l'assiette qui la commence, les cuillers ou les fourchettes, selon le point où en est le repas : puis ayant enlevé cette pile, ils donnent, ou plutôt ils font glisser vers chacun, une assiette. Il n'est pas besoin, je pense, d'appuyer sur l'inconvenance d'un pareil procédé : il suffit de remarquer, que lorsque de petits os de volaille, de gibier, des débris d'asperges et d'artichauts encombrent les assiettes, on est obligé de les réunir successivement dans l'assiette supérieure de la pile, manœuvre dégoûtante qui doit être dérobée aux regards, et n'avoir lieu que sur l'évier.

A raison d'un séjour prolongé, il est possible que l'hôte, surtout si c'est une dame, ait besoin de faire blanchir son linge. S'il ne s'agit que de savonner quelques pièces, la bonne le fera avec empressement, mais si le paquet est trop fort, s'il réclame la lessive, elle le donnera à la blanchisseuse, après en avoir fait la note exactement. Mais avant de rendre le linge blanchi, elle aura soin de consulter sa maîtresse, afin de savoir s'il faut répondre affirmativement à la question du prix, ou annoncer que

Madame s'en est chargée. Cette précaution est utile pour éviter tout mal-entendu et toute indiscrétion.

Au départ de l'hôte, on doit lui offrir de faire ses malles, et s'il veut lui-même prendre ce soin, il faut rassembler ses effets, les lui tendre, mais sans affectation d'empressement, crainte de faire croire que vous dressez vos batteries dans ce dernier moment. Toutefois, si votre zèle, vos égards, se sont constamment soutenus, vous pouvez tout naturellement vous montrer un peu plus empressé qu'à l'ordinaire. Aux mauvaises intentions seules appartient de se déguiser. Quoiqu'il en soit, examiner si l'étranger n'a rien oublié, porter ses effets à sa voiture, ou à la diligence, le réveiller de grand matin s'il y a lieu, lui tenir prêt un bouillon, du chocolat, un potage, le remercier modestement sans examiner son offrande ; tels sont les dernières obligations des domestiques envers lui.

Quand l'un des serviteurs reçoit une gratification collective pour lui et tous les autres, il doit partager scrupuleusement, avec amitié et sans délai.

Commissions.

Les commissions que multiplient les besoins, les affaires, les relations, les plaisirs, semblent au premier abord n'être qu'un accesoire insignifiant du service, mais tant de domestiques pèchent à cet égard par maladresse, étourderie, babillage ; c'est pour eux une source si féconde de reproches et de sorties, et pour les maîtres, d'impatiences, que je vais donner sur ce point quelques conseils circonstanciés.

La première faute des domestiques à ce sujet, surtout lorsqu'ils sont timides, c'est de ne pas prier leur maître d'expliquer, ou de répéter l'ordre qu'ils n'ont pas bien compris, le mot spécial, qu'ils ne peuvent retenir. De là, une faute de quiproquos, de malentendus qui, pour être plaisans, ne contrarient pas moins par la perte de temps, l'attente, et les altercations qui peuvent en résulter, sans compter la possibilité d'inconvéniens beaucoup plus graves.

L'autre défaut, bien plus commun, qui rend les commissions, la pierre de touche des domestiques, est l'habitude de mettre trois, quatre, six fois plus de temps à une course que ne l'exige la nécessité. Pour la plupart,

une commission est un prétexte pour s'occuper de leurs propres affaires, visiter leurs camarades, se distraire aux spectacles en plein air, aller au cabaret ; puis enfin, au bout d'une heure ou deux, on se rappelle la commission, qui se bâcle en quelques minutes, et l'on revient tout essoufflé, dire au maître impatienté, que ces excuses irritent encore, qu'on a pourtant toujours courru, que sa pendule avance, que sa montre va mal, etc.

Un plus grande nombre encore de domestiques sort avec l'intention de s'acquitter consciencieusement de la commission prescrite ; mais chemin faisant, on rencontre une camarade, une personne de connaissance : il faut bien se dire bonjour ; bonjour seulement, car de part et d'autre, les deux filles déjà, et souvent y ont été prises. Mais le bonjour se développe, se prolonge, si bien que les coups retentissans de l'horloge ont seuls le pouvoir de rappeler aux causeuses, que le temps se passe, et la patience de leurs maitres aussi. On se sépare avec effort, après s'être fait des adieux de dimension presque égale à celle du bonjour, et maintenant l'on court bien vite remplir enfin la tardive commission......., pourvû que l'on ne fasse pas une nouvelle rencontre qui l'ajourne de nouveau. Les bonnes qui me lisent, peuvent dire, si c'est là une vaine supposition, et s'il ne leur est pas souvent arrivé de s'arrêter à causer encore, au moment même où elles se reprochaient leur retard, où elles s'inquiétaient de ce qu'allait dire la maîtresse, où elles cherchaient à réparer le temps perdu. Pour celles-là, il n'est qu'un conseil à suivre ; c'est de ne pas échanger une seule parole en chemin, dans la crainte bien fondée d'en échanger mille.

L'orgueil et la routine viennent encore entraver, pour ainsi dire, les domestiques dans les courses que vous leur prescrivez. Vous leur indiquez tel chemin ; vous leur conseillez de disposer de telle sorte leurs commissions, qu'ils n'emploient pas plus de peine et de temps, que s'il s'agissait d'en faire une seule au point le plus éloigné. Vous parlez vainement, ils ne vous écoutent pas ; ils sauront bien trouver leur route sans prendre tant d'embarras, sans faire tant decombinaisons, et ils reviennent sur leurs pas, répètent dix fois la même route, reviennent harassés, et de fort mauvaise humeur.

Cependant, vous qui croyez qu'ils ont agi d'après vos indications, vous accusez cet étrange retard, vous l'attribuez au bavardage, et vous recueillez, au lieu d'excuses, d'amères expressions de mécontentement, car les pauvres abusés sont blessés profondément du sentiment de votre injustice. Jugez comme l'on s'entend bien.

Si les domestiques voulaient réfléchir quelque peu, ils reconnaîtraient qu'il y a beaucoup de maladresse à vouloir faire passer des conversations, des courses, des affaires, à la faveur des commissions. Les maîtres attendent; la commission les occupe, les intéresse presque toujours, les agite quelquefois beaucoup : l'attente d'ailleurs, dispose à l'impatience, et bien souvent ils accusent de lenteur, le temps strictement nécessaire à recevoir une réponse. C'est sous cette influence, dans ces dispositions-là, qu'une domestique les fait attendre de longues heures, pour converser oiseusement, pour acheter un fichu, un bonnet, qu'elle marchande sans relâche. Ne vaudrait il pas cent fois mieux faire d'abord et vite la commission, puis avertir madame qu'on a besoin de quelques heures, et lui demander son agrément? Par ce sage calcul, par cette juste déférence, on éviterait le mécontentement, l'irritation de ses maîtres, ainsi, que l'agitation dont on ne peut se défendre, en désobéissant ainsi, et les reproches, et l humeur, et la défiance qu'on essuie bien justement, et les mensonges auxquels il faut avoir recours, et les sottises que l'on fait à ses propres affaires, en les bâclant ainsi à la dérobée, à la hâte. On y est obligé, répondent quelques lecteurs. Nullement, car il est peu de maîtres qui refusent la demande supposée, quand elle est faite avec politesse et discrétion; et s'il s'en trouve, il faut les quitter plutôt que de se faire une vie de trouble et de mensonge.

Les hautes considérations de la religion, de la morale, s'unissent avec le bon sens à cet égard. Mais il n'est pas question de cela : la véritable cause est qu'on préfère agir comme un enfant mutin, plutôt que de demander en temps et lieu, une permission raisonnable.

Cadeaux.

La presque totalité des cadeaux que l'on échange par bienséance, amitié, devoir, considération, se fait par l'intermédiaire des domestiques. C'est chose bien

simple, n'est-ce pas, que de porter un objet quelconque chez la personne désignée? Hé bien, il faut encore sur ce point quelques observations, relatives à la précaution, à la réserve, à la délicatesse avec lesquelles de bons domestiques s'accquittent de la mission des cadeaux. Quelques exemples en montreront la nécessité.

On confie à un serviteur grossier, curieux, bavard, quelque petit meuble élégant, comme écran, vase de fleurs artificielles, boîte à thé, léger guéridon, gravure encadrée, etc. Le rustre personnage ne se contente pas de le heurter à toutes les voitures, de le choquer à toutes les bornes, il lui faut le montrer aux camarades qu'il rencontre sur son chemin. Dépouillé de ses enveloppes, le pauvre objet passe de main en main : si par hasard, déjà, il n'est endommagé, il n'échappe guères cette fois. Mais qu'importe au mauvais serviteur? il remet le cadeau tout enveloppé; on ne le dégage, on ne l'examine pas devant lui, et d'ailleurs, la personne qui le reçoit se gardera bien de dire au donataire que la broderie de l'écran est éraillée, le vernis de la boîte enlevé par places, le vase fêlé, et autres choses semblables. Qu'il ne se tranquillise pourtant pas trop. Les cadeaux se font ordinairement aux parents, aux amis intimes; ils se répètent, et quand le dégât se répète aussi, les amis l'attribuent au domestique, et en avertissent le maître.

Quelques personnes se plaisent à faire des présens *incognito*; elles aiment qu'on les devine, et recommandent au porteur de leur offrande de ne point dire de qu'elle part ils viennent, de se retirer aussitôt. Mais cet ordre pèse trop à un babillard pour qu'il l'exécute à la lettre : quand on lui demande d'où vient ce cadeau, je ne puis le dire, répond-il, cela m'est défendu ; mais c'est de la part d'un monsieur de vos amis, d'un monsieur de telle taille, de telle figure, de tel âge, qui demeure dans telle rue ; enfin il désigne si bien la personne que chacun en dit le nom, et lui s'en va tout charmé, tout fier de ne l'avoir pas prononcé, et d'avoir contenté son penchant au bavardage.

Quelque affection que l'on porte à l'ami à qui l'on offre un présent, si ce présent est périodique, comme pour une fête, si cet ami possède beaucoup d'objets de luxe, s'il est d'un goût difficile, on éprouve de l'ennui,

parfois une sorte d'impatience à chercher ce qu'on lui donnera. Tout en cherchant, on rejette certains objets comme trop coûteux, trop élégans, trop jeunes, etc. D'autre part, quelque plaisir qu'on éprouve à faire le cadeau, on le marchande, on dispute quelquefois longtemps sur le prix, toutes choses fort permises, fort simples assurément, mais dont le récit, transmis aux destinataires par un domestique indiscret, détruit tout le charme du présent, le déflore pour ainsi dire, en fait presque un outrage. Imaginez l'étonnement, la contrariété du maître, quand il voit avec quelle froideur son cadeau est reçu ; imaginez sa colère, quand il découvre la cause de cette froideur !

Les rapports d'un domestique à cet égard peuvent encore être plus fâcheux, quoique cela semble difficile. Voici comment. Quelqu'un vous envoie en cadeau une chose brillante, rare, où dont vous possédez le double, ou qui vous est tout à fait inutile, ou même vous serait un embarras. Le donataire n'est point un ami, il ne s'inquiétera jamais de son envoi, vous avez d'autre part un présent à offrir, vous saisissez l'occasion, et vous offrez l'objet que vous venez de recevoir. Maintenant, si le porteur jase de tout cela, si les domestiques le rapportent à leur maître, si cette narration revient au premier auteur du cadeau, vous avez fait deux mécontens, peut-être deux ennemis, et vous accablez de justes reproches, vous chassez impitoyablement l'indiscret qui vous vaut cet ennui.

Nous avons déjà eu occasion de parler de la délicatesse avec laquelle un domestique qui se respecte doit recevoir les gratifications, mais nous en dirons encore quelques mots, parce que la leçon est importante pour la dignité des serviteurs. Il est d'usage, comme on sait, de leur donner une gratification proportionnée à la valeur du cadeau qu'ils apportent. Si cette gratification est trop faible, qu'ils se gardent bien de montrer un visage surpris ou mécontent ; qu'ils se gardent surtout de le dire aux domestiques de la personne peu généreuse, et de vanter à ses dépens d'autres libéralités. Si le destinataire du présent est occupé, ou qu'il cherche de la monnaie, et fasse retenir le domestique porteur, celui-ci doit attendre ; mais si on retarde beaucoup, avec affectation, et sans lui faire rien dire, il doit se ren-

rer, car le premier gain pour lui est le respect de sa dignité personnelle, et du maître auquel il appartient.

SECTION 4me.

SOINS DE LA MAISON ET SERVICE DU MOBILIER.

CHAPITRE PREMIER.

Service journalier des appartemens.

Le bel ordre, la conservation du mobilier, la bonne tenue des appartemens, sont parmi les choses que les maîtresses désirent le plus dans leurs domestiques, celles que souvent elles obtiennent le moins. En province surtout, les servantes soigneuses, entendues à cet égard, font exception à la règle, et la satisfaction affectueuse qu'on leur témoigne à l'intérieur, la considération qu'on leur porte au-dehors, puis d'ailleurs le plaisir attaché à bien faire, les paient largement des petits soins qu'il leur faut prendre pour réussir.

Ces soins sont simples, faciles, mais fort multipliés, et la bonne en oubliera la moitié, si elle n'a en même temps, le goût, l'habitude de la propreté, et le vif désir de plaire à ses maîtres. Mais ce désir (sans lequel du reste il n'est point de bons domestiques), supplée à ces deux qualités, comme il supplée à tout, et j'adresse avec confiance mes instructions, même au jeune garçon qui sort de son village, même à la jeune fille qui n'a servi encore que chez des gens sans élégance et sans goût. Ne faut-il pas que tous commencent par là? Et cette bonne volonté, si féconde, cette constante attention, qui suivent le désir de bien faire, sont plus propres à donner

de l'espoir, que leur ignorance, leur gaucherie, leur malpropreté même, ne sont faites pour décourager. Puis, ces pauvres novices ne servent pas seuls dans une bonne maison ; ils sont sous la direction de domestiques habitués au service, mais il se trouve chez ceux-là tant de routine, de négligence, de coutumes vicieuses, de désordre en quelque sorte reçu, organisé, que je crois également utile d'instruire les dirigés et les directeurs.

Ce chapitre, qui s'adresse aux domestiques en général, et plus particulièrement aux femmes de ménage, aux femmes de chambre, aux valets de chambre, aux frotteurs, comprend : 1° le service du matin pour le lever ; 2° la manière de faire les feux : 3° celle de faire les lits; 4° de faire les chambres ; 5° le service du couvert avant et après le repas; 6° le service du soir pour le coucher. Ainsi, les chambres à coucher de Monsieur et de Madame, le cabinet de toilette, la salle à manger, les antichambres et vestibules, voici les parties de l'appartement, destinées au service de chaque jour : quant aux autres parties, leur service a lieu, seulement tous les quatre, six, et huit jours, quelquefois même toutes les quinzaines, selon leur destination, et les habitudes des maîtres, ce dont les domestiques prendront bonne note, afin d'éviter toute omission. Ce genre de services plus ou moins éloignés, sera le sujet d'un second chapitre.

Service du matin pour le lever.

Que ce service soit exécuté par une servante également chargée du déjeûné, de la provision, des soins dus aux enfans ; qu'il soit fait par un domestique qui ait chaque matin à panser le cheval, à laver le cabriolet, à cirer les souliers, etc., ou qu'enfin ce service regarde une femme de chambre qui doit peigner, habiller madame, après avoir secoué tous ses vêtemens de la veille, repassé ou gaufré sa collerette ou son fichu ; qui doive aussi veiller à la toilette des demoiselles, les conduire à leur pensionnat, toutes ces occupations seront classées dans un ordre invariable, de manière qu'on agisse sans hésitation, sans tâtonnements, sans trop presser une chose pour avoir le temps d'en faire

une autre, car agir autrement, c'est se préparer de la peine, des reproches et de l'impatience.

La première bonne habitude à prendre à cet égard, est de se lever matin, alors même que les maîtres se lèveraient tard. Les heures passent si promptement, il y a tant à faire pour chacun dans une maison bien tenue, surtout pendant la matinée; tant de professions exigent que le maître soit prêt de bonnne heure, que le public soit admis dès le matin dans son bureau, son comptoir ou son cabinet, il importe tant de n'avoir pas à se presser, qu'une domestique raisonnable ne perdra pas au lit un temps précieux, qu'elle aurait souvent sujet de regretter. Elle ne se fera pas davantage une obligation d'aller à la Messe en se levant, et de sacrifier ainsi les devoirs essentiels de son état, à un devoir de choix qui lui préparerait immanquablement des impatiences.

Les serviteurs des grandes villes, des grandes maisons sont généralement enclins à rester long-temps au lit, et répugnent à se lever à la lumière pendant la mauvaise saison. Cette répugnance leur prépare bien des soucis. Qu'il est dur, disent-ils, de se lever avant le jour! mais quand le jour ne paraît qu'à sept heures environ, l'effort n'est pas bien terrible, et s'ils ont affaire à un maître studieux, à une maîtresse qui connaît le prix du temps, ils sont encore couchés quand l'un et l'autre se lèvent. Alors point de lumière, point de feu, rien d'ouvert dans la maison : au lieu de se faire habiller, Madame doit attendre que la servante s'habille elle-même. De là, des représentations, du mécontentement, de l'humeur de part et d'autre. Mal disposée par cette circonstance, la domestique s'acquittera de ses travaux avec contrainte, avec dégoût; les maîtres jugeront avec sévérité, de petites négligences qu'ils n'auraient point remarquées sans cela. Nouveaux reproches, nouveaux ennuis, et si cet enchaînement fâcheux se renouvelle les jours suivans, pensez-vous que le domestique restera long-temps dans la maison?

Les domestiques que nous nous efforçons d'instruire, sauront à quelle heure est fixé le lever des maîtres, et la devanceront toujours, à moins d'ordre spécial. Si cette heure est tardive, ils ne s'en lèveront pas moins de six à six heures et demie pendant l'hiver, et de cinq à cinq

heures et demie pendant l'été. Comme dans cette supposition, ils ne feront les feux qu'un quart-d'heure environ avant le lever des maîtres, afin de ne pas faire brûler le combustible inutilement, ils profiteront des deux à trois heures qu'ils peuvent avoir pour faire un des appartemens dont le service n'a pas lieu tous les jours (le salon de compagnie, ou de musique, par exemple), ou pour s'occuper d'un nettoyage special, comme celui des vitres, pour balayer la cour, l'escalier, etc., autres choses semblables auxquelles on ne peut vaquer dans la journée, sans plus ou moins de désagrement.

Ces différentes occupations obligent à beaucoup de mouvemens ; il faut aller, venir, ouvrir, fermer portes et fenêtres, changer des meubles de place, les y reporter, et tout cela, si les domestiques sont étourdis, insoucieux du repos de leurs maîtres, rendra leur activité aussi désagréable, que la paresse. En effet, quand Madame est rentrée fort tard d'une assemblée, d'un bal, que Monsieur a veillé long-temps sur un travail de cabinet, et que le matin, tous deux reposent, ne sont-ils pas bien mécontents d'être réveillés en sursaut par des portes fermées avec fracas, par des chocs de meubles, par des coups répétés de balai, contre les plinthes ; et même quelquefois par des chaises renversées, et le retentissement de quelquelque objet de cristal ou de porcelaine en morceaux ?

Le respect affectueux que les bons domestiques ont pour leurs maîtres, previendra tous ces inconvéniens. Ils s'assureront préalablement que les portes, les fenêtres, les serrures, ne font aucun bruit quand on les ouvre, et dès qu'elles crieront quelque peu, ils graisseront délicamment avec une plume et de l'huile d'olives, les fiches des unes, les clés, le pêne des autres. et d'ailleurs, ils les ouvriront toujours avec la plus grande précaution. Si, à raison de leur construction particulière, les ferrures des portes offrent un obstacle au graissage, et qu'ils courent risque de tacher d'huile le vernis, ils feront venir le serrurier, ou le menuisier, pour démonter momentanément les battans de porte, et opérer le graissage comme il faut. Quant aux montans qui fixent à demeure le premier battant d'une porte, aux targettes, aux verroux, les domestiques les graisseront eux-mêmes très-facilement.

Un double motif engagera les domestiques à remuer les meubles le plus doucement possible, d'abord la

crainte de troubler le repos de leurs maîtres, puis en second lieu, l'appréhension de détériorer un mobilier précieux. Ils sauront, à cet effet, se mettre à la place des maîtres, et concevoir combien il est contrariant d'être obligé de payer les sottises d'un serviteur brusque et maladroit, ou de garder des meubles détériorés, où, là, manque un morceau de moulure, ici, une lame de plaqué, et autres choses semblables, qui accusent le bon ordre d'une maîtresse de maison. Nous développerons bientôt ce sujet, qui est d'une grande importance.

Nous ne pouvons tracer d'une manière une et précise le service du lever, puisqu'il varie nécessairement avec les habitudes des maîtres. Quelques uns, principalement les dames de faible complexion, prennent dans leur lit, une tasse de gruau mélangée de lait, d'autres, un potage d'arrow-root, de Tapioka, ou semblables fécules légères. Plus souvent encore, un bol de crême ou de thé, de café, ou de chocolat, est pris au lit, pour permettre d'attendre le déjeûné fixé à dix ou onze heures. Les personnes soumises à cette habitude, lisent assez ordinairement dans leur lit.

Si vous avez à servir ces personnes là, vous vous présenterez dans leur chambre, aussitôt qu'elles sonneront. Vous ouvrirez leurs volets, ou les jalousies ; en hiver, vous allumerez le feu, puis, vous relèverez l'oreiller carré, pour qu'elles se mettent à-peu-près sur leur séant ; vous passerez un schal à Madame, un gilet de tricot à Monsieur, vous placerez devant eux, un léger pupitre, avec le livre choisi, puis à l'heure désignée, vous apporterez la tasse de liquide, sur un plateau, que vous maintiendrez à la place du pupitre. Ce déjeûné-préambule achevé, vous remettrez les choses en place, puis vous examinerez les vêtemens comme nous le dirons plus loin, et vous les étendrez sur un fauteil dans l'ordre où ils doivent être mis. Cela fait, vous vous retirerez jusqu'à ce qu'on sonne de nouveau, ou que l'heure indiquée vous rappelle. Il va sans dire, que ce service doit se faire en silence, avec attention, respect, et une sorte de dextérité, éloignée à la fois de la lenteur et de la précipitation.

Pour les maîtres occupés, qui se lèvent de bonne heure, et passent seuls une robe de chambre, un peignoir, le service du matin se borne presque à la préparation des feux, dont nous allons nous entretenir.

Manière de faire les feux.

Quand on n'a pas étudié les domestiques, on ne saurait croire combien ils sont obstinés dans leurs petites habitudes : cette réflexion m'est suggérée par l'article des feux. En vain l'on dit, l'on répète à l'un d'eux, que l'on veut son feu de telle et telle manière, à grand effort il obéit deux ou trois fois, puis reprend invariablement ses allures ; et pour avoir son feu à son goût (ce à quoi l'on tient beaucoup par des motifs d'élégance, d'économie, de propreté), on est forcé de le refaire soi-même chaque jour. Je dois en prévenir les serviteurs : cette lutte d'habitudes contraires, cette nécessité de raccommoder des différences déplaisantes, indisposent plus ou moins la maîtresse de maison, et lui sont un sujet d'ennui. Or, comme un domestique n'est à proprement parler qu'une addition à la volonté de son maître, il ne doit jamais agir contre cette volonté, même quand il serait assuré de faire mieux ; assurance, dont il doit d'ailleurs se défier, car l'habitude et l'amour-propre nous aveuglent tous à cet égard. Seulement, après une longue et complète obéissance, il pourra, un jour, demander la permission d'établir le feu à sa guise, et comme, grâce aux antécédens, à cette déférence, l'impatience et l'irritation n'auront pu prévenir le maître contre le procédé du serviteur, comme le bien se fait toujours sentir, si le procédé est réellement préférable, le maître le préférera. Mais le domestique se gardera bien d'en tirer vanité, et de négliger cette marche prudente pour d'autres réformes, comme tant d'autres serviteurs, qui pour un point insignifiant qu'ils obtiennent, prétendent tout réformer à la maison.

Ainsi, il y a des maîtres qui tenant à la grâce, à la bonne disposition du feu, à sa raisonnable activité, veulent que le foyer soit garni de chenêts, derrière lesquels on place la grosse bûche du fond bien enterrée dans les cendres ; et qui font porter sur les chenêts la petite bûche du devant, ou les tisons, le tout maintenu par une barre de fer placée transversalement. D'autres maîtres, au contraire, desirent un feu lent, et pour ménager le bois, placent les bûches et les tisons immédiatement sur les cendres qui s'élèvent en monceau dans le foyer. La bûche du fond, l'extrémité des

tisons opposée au centre, tout est soigneusement recouvert de cendres, et pour établir le courant d'air nécessaire à la combustion, on creuse seulement un peu la cendre par devant, au point où les tisons se joignent. Quand un domestique a été habitué au premier genre de feu, il peut trouver cette méthode ennuyeuse, mais il doit la pratiquer en silence, sans humeur, et ne pas dire au dehors que son maître à un *feu d'avare*, expression reçue parmi les domestiques bavards, mutins, et mal-appris, pour désigner tous les feux ou l'on économise sagement le bois

Les serviteurs de province sont à cet égard bien incommodes : il est presque impossible de leur faire comprendre que lorsque la bûche du fond n'est point appliquée contre la plaque, et bien recouverte de cendres, elle brûle sans profit, puisqu'elle chauffe la plaque uniquement ; et que d'ailleurs ils se préparent plus de peine, car cette bûche, qui grosse, et bien enterrée, pourrait durer deux jours, ne laisserait seulement le soin de placer devant elle de petites bûches, tandis qu'en passant vite, elles les force à renouveller de fond en comble le feu. Mais la routine n'examine et n'écoute rien.

Le feu préparé, il y a encore divergence pour la manière de l'allumer : quelques personnes recueillent les charbons éteints, et les placent sur l'extrémité brûlée des tisons, avec une poignée de braise de boulanger, puis mettent au milieu de cela un charbon ardent, soufflent un peu, et obtiennent ainsi du feu. Si elles n'en ont point, elles allument une chandelle à l'aide d'un briquet, présentent quelques minutes deux braises de boulanger à la flamme, puis les déposent dès qu'elles sont rougies, sur le petit amas de braise, et un coup de soufflet achève l'affaire. D'autres personnes placent sous la petite bûche et les tisons, de mauvais papiers, quelques chiffons, y mettent le feu, et la braise se rougit pendant que s'élève une flamme passagère. Ce procédé à l'avantage d'être plus expéditif.

Ce sont les procédés parisiens ; voici celui de la province. Après avoir placé la bûche du fond, on met, par-devant, une forte poignée de petit fagot, de chenevottes, puis on place au-dessus la petite bûche et les tisons. A l'aide d'une allumette, le feu est mis à

l'instant même, mais ce mode très-expéditif, a deux inconvéniens. Le premier, c'est de faire brûler une grande quantité de petit bois, que dans le désir d'aller vite les bonnes prodiguent toujours ; le second, c'est de produire d'adord quelque fumée, parce que les domestiques, qui ne raisonnent presque jamais, entassent ce menu combustible et le bois, de manière à les étouffer, en sorte que l'active combustion de ces choses légères, comprimée par le bois qui l'étouffe, ne peut se faire jour et fume abondamment. Toutefois, bien appliquée, cette manière d'allumer le feu, a ses avantages, surtout d'après les localités, et quand on n'a point de feu pour en allumer d'autre, mais il faut que les bonnes ménagent le petit bois et lui donnent suffisamment d'air.

Quand on a déjà des charbons ardens, il est, selon moi, préférable, d'en apporter sur le bout des tisons noircis et sur les charbons éteints la veille ; mais, en cela, comme en tout, il faut se conformer aux habitudes, aux intentions des maîtres. Mais lors même que l'on adopterait ce mode là, il est bon d'employer du petit fagot, aux feux préparés d'avance dans les appartemens, où l'on ne se tient pas habituellement, et où l'on a besoin d'obtenir du feu à l'instant même, soit dans un salon où l'on ne reçoit que de temps à autre, soit dans le cabinet de Monsieur, lorsqu'il se tient dans une autre pièce, soit dans un salon de musique, une galerie de tableaux, etc.

J'ai, à cet égard, un important conseil à donner aux domestiques : les charbons ardens pour allumer les feux doivent invariablement être transportés dans les instrumens de tôle destinés à cet effet, et nommés *porte-feux*. Cela semble tout naturel, tout simple, et pourtant il est très-difficile d'y accoutumer les serviteurs. La pelle du foyer étant sous leurs mains, ils s'en servent de préférence, et cette pelle trop plate, trop étroite, laisse échapper les charbons sur les parquets, sur les tapis : heureux encore lorsqu'on s'en aperçoit à temps.

Le feu bien préparé, ou bien allumé, on termine par nettoyer exactement le foyer avec le petit balai de cheminée, puis l'on abat la suie en balayant la cheminée à la hauteur à laquelle on peut atteindre avec cet instrument. Cette mesure est utile comme pratique de propreté, et comme précaution contre des accidens fâcheux. Quelques

personnes balayent ainsi avant de poser les bûches, ou du moins de les couvrir de cendre, et je pense qu'elles ont raison, car la suie tache désagréablement la cendre, et peut d'ailleurs, en brûlant, avoir de l'odeur.

L'usage d'avoir beaucoup de cendres au foyer est fort répandu, et quoiqu'elles appartiennent comme profit aux domestiques, ils n'en ôteront que lorsqu'on le leur ordonnera. Cette grande quantité de cendres exige d'ailleurs quelques soins pour être relevée avec propreté, pour ne point s'échapper du cendrier, ou garde-cendres, destiné à les retenir ; mais, pour arranger proprement le foyer, un domestique étourdi, et maladroit, salit quelquefois toute la chambre. Armé d'une pelle, il jette et rejette sans précaution, cette cendre légère qui vole partout, couvre la cheminée, la pendule, la glace, les vases, les meubles, tout : il n'en prend pas d'ailleurs plus de soucis, et s'éloigne, jusqu'à ce qu'on le rappelle avec impatience pour lui montrer qu'il a tout souillé de poussière. Au lieu d'agir ainsi, une fille soigneuse charge la pelle avec lenteur, place doucement la cendre, et comme elle sait, que malgré ses soins, elle s'échappera toujours un peu, elle essuie le dessus de la cheminée, les tablettes de marbre, de l'appartement, avec un léger chiffon, qui doit toujours se trouver derrière quelque meuble.

En quelques maisons, on *lie les cendres* ; c'est-à dire, qu'après avoir enterré la bûche de fond, on arrose doucement avec de l'eau la cendre qui les recouvre. Cette méthode est excellente, elle est même indispensable, quand la bûche a des inégalités qui ne permettent pas à la cendre de se maintenir entre la plaque et le bois : en ce cas, plus on met de cendres, plus elle passe par dessous, mais humectée de temps en temps, elle se consolide, et si l'on répète pendant quelques jours cette opération, les cendres deviennent si compactes, qu'au bout de quelque temps, elles pourraient au besoin remplacer la grosse bûche. Sans les laisser venir à ce point, il est fort bon de les lier pour avancer le feu, conserver la chaleur, rendre la combustion de la grosse bûche plus lente, et l'entourer ainsi sans avoir besoin de remuer journellement les cendres, ce qui salit toujours plus ou moins l'appartement.

Feu de houille.

Le feu de houille exige des soins, et par conséquent des

conseils particuliers. Comme d'abord, on ne peut allumer le feu qu'avec de la houille neuve, on commence par enlever doucement tous les morceaux laissés par la combustion la veille, et on les met à part, pour les faire brûler ensuite, quand le feu sera bien entrain. Après cela, on met au fond de la grille, un lit de menu bois, de chenevottes, et sur ce lit le charbon de terre en morceaux de moyenne grosseur, placés en pyramide, et de manière à ce que l'air circule librement. On recouvre le tout du *bouclier* ou *chapeau* de tôle, destiné à empêcher l'évaporation de la mauvaise odeur, et à augmenter le tirage, puis au moment où l'on veut avoir du feu, on introduit à travers la grille, quelques charbons ardens, ou une allumette enflammée, au milieu du petit bois, qui s'allume vite, et allume peu-à-peu le charbon. Quand celui-ci est bien en feu, on enlève le chapeau à l'aide d'une poignée.

Il est essentiel de ne pas laisser tomber entièrement ce genre de feu, à raison de l'ennuyeuse nécessité de le défaire entièrement pour le rallumer; aussi, dès qu'il s'affaisse, on tire la cendre de dessous, en introduisant une broche dans le bas de la grille, puis on remet dessus du charbon neuf, ou bien du vieux charbon préalablement humecté. Les fragmens de charbon recueillis dans les cendres tamisées à l'aide d'un panier à tissu lâche, se mouillent aussi, et s'emploient sur le feu ardent. Toutes les fois qu'on veut accélérer la combustion, on revêt la grille avec le chapeau de tôle.

Dans les provinces où l'on brûle habituellement du bois, ces soins paraissent insupportables aux domestiques; ils multiplient les embarras, font naître des difficultés, traînent partout les cendres, et les débris de vieux charbon, qu'ils laissent accumuler de manière à ce qu'il n'y ait plus d'équilibre, et qu'il faille, disent-ils, s'en débarrasser. Tous ces effets de la mauvaise volonté sont fort blâmables. Sans doute, la houille est un chauffage assujétissant, mais dès qu'il convient à leur maître, ils doivent faire de leur mieux pour en atténuer les désagrémens.

Dans les maisons bien ordonnées, sous les banquettes d'antichambres, dans les corridors, il se trouve des *caisses à bois*, pour éviter aux domestiques la peine d'aller dans les hangards à chaque bûche dont on a besoin. Les serviteurs soigneux apprécient cette dispo-

sition et en tirent tout le parti possible : jamais ils ne laissent les caisses à bois vides, mais dans leurs moments libres, ils les garnissent de bûches de différentes grosseurs, de petits tas de fagots tout prêts, de copeaux si on en fait usage ; même dans une caisse spéciale, ou dans un compartiment, ils placent le charbon de boulanger, les *fumerons*, dont quelques personnes se servent pour allumer le feu des appartemens. En cas de chauffage à la houille, ils ont dans une caisse : 1° un pot plein de charbon neuf, divisé en morceaux ; 2° un pot de charbon vieux pour être humecté ; 3° un pot rempli de fragmens ramassés dans les cendres. Grâce à ces sages arrangemens, les feux se préparent vite, s'allument promptement, et cet embarras, ce fléau des domestiques sans ordre, est à peine pour eux une occupation.

Manière de faire les lits.

Les lits doivent être faits le plutôt possible, lorsqu'il n'y a point de salon dans l'appartement, mais ce cas excepté, il est bon, surtout lorsque le temps est beau, de laisser, quelque temps, les draps exposés à l'air, afin de dégager les émanations du corps, la sueur, l'insensible transpiration. S'il ne convient pas aux maîtres que les draps soient secoués, puis exposés à la croisée (ce qui serait le mieux), du moins, il faut, dès que le lit est libre, l'ouvrir entièrement, et bien écarter les rideaux.

Le service du lit doit se commencer par vider et laver les pots de nuit, dans lesquels on laisse un peu d'eau. En cas d'odeur forte, qui s'exhale après l'usage des sardines, asperges, etc., la domestique soigneuse, mettra dans la table de nuit, une demi tasse d'eau chlorurée. On dit que le marc de café desséché neutralise cette mauvaise odeur ; je ne sais, mais je suis certaine qu'une goutte de térébenthine, mise dans le vase de nuit, donne à l'urine une odeur de violette, et je conseille à la femme de chambre de prendre l'habitude de faire cette addition là.

La table de nuit, enlevée de la tête du lit, pour être placée dans un coin peu apparent de la chambre, le tapis, mis aux fenêtres, les *coulisses* de chêne sur lesquelles on doit faire rouler le lit pour ne point rayer le parquet, étendues en avant : voici le préambule nécessaire avant de faire le lit. J'engage fortement la do-

mestique à faire attention à ce dernier point. Ces coulisses, fort commodes, sont en deux parties : la première s'étend d'une roulette à l'autre sous le panneau du lit : la seconde, repliée en dedans de la première, quand le lit est fait, forme une ligne droite, et continue avec elle quand le lit doit être tiré en avant. Or, si la bonne oublie d'étendre cette seconde partie, sur laquelle se tire le lit, et qu'elle l'avance, la roulette sort de la coulisse, le lit tombe en avant, et l'on est obligé de le soulever avec grand effort pour le remettre dans la coulisse.

Pour les lits, comme pour les feux, chacun a ses vues particulières, et le devoir d'une femme de chambre est de s'y conformer. Les maîtresses qui s'y entendent le mieux veulent que le lit baisse insensiblement vers les pieds, qu'il gonfle au milieu, et soit légèrement gonflé vers la tête : d'autres le désirent parfaitement carré. Celles ci demandent un lit très-bas, celles-là un lit très-élevé, et quoique pour être bien, il doive présenter une moyenne hauteur, la domestique remplira ces intentions en silence, comme aussi elle déroulera chaque fois le traversin en défaisant le lit, si Madame exige cette pratique, nécessaire d'ailleurs seulement de temps en temps.

A moins d'impossibilité absolue, le lit doit être fait à deux, car c'est le seul moyen de le rendre bien élastique, d'agir promptement, de bien développer les draps ; à défaut d'un aide, on est obligé de passer fort souvent dans la ruelle, qu'on obtient momentanément en tirant le lit. Pour s'épargner cette peine, les domestiques paresseux, et campagnards, étendent et replient les draps avec un bâton, mais c'est un mode détestable qu'on ne doit mettre en œuvre que lorsqu'il est tout-à fait impossible de faire autrement.

Il n'appartient encore qu'à de semblables serviteurs de jeter pêle-mêle par terre, couvertures, draps, matelas; lorsqu'ils défont le lit : d'enlever seulement le premier matelas, et de se contenter, de retourner le lit de plume : enfin de ne pas du tout défaire le lit, et de se borner à rejeter alternativement la partie du matelas placée à la tête, vers les pieds, et la partie, placée aux pieds vers la tête, pour relever dessous le lit de plumes. Cette dernière méthode n'est tolérable que lorsqu'il s'agit de

refaire lestement le lit d'un malade que l'on ne veut pas faire lever.

Notre attentive femme de chambre, au lieu de les imiter, commence d'abord par porter dans la chambre voisine, les fauteuils de drap imprimé ou de velours, sur lesquels le duvet pourrait s'attacher, et les vases de fleurs, non recouverts d'un globe, que la poussière flétrirait : ensuite elle rapproche le devant de deux chaises, et place dessus, l'une après l'autre, les couvertures, les draps, dont elle a ramassé les plis dans leur longueur; elle retourne le premier matelas, le roule, le place sur les draps; de même le lit de plume, le second matelas. Cela fait, elle agite et retourne le sommier, ou soulève la paille de la paillasse, et la gonfle, ou carrément, ou bien an centre, selon la forme à donner au lit. Les matelas sont remis ensuite selon leur ordre, pendant une douzaine de jours; au bout desquels le premier prend la place du dernier : ainsi de suite après un pareil laps de temps.

Le lit de plumes, placé sur le matelas, est embrassé par les deux bras, qu'on ouvre et resserre successivement : ce mouvement fait gonfler la plume, que l'on étale ensuite carrément. Mais si le lit doit bomber au milieu, on prend à deux mains, le bout du lit de plume placé au pied, et on le secoue avec force, de manière à chasser toute la plume vers la tête, puis en la pressant, en l'égalisant doucement, on la ramène selon le but désiré. Dans les deux cas, on pose doucement le dernier matelas sur le lit de plume ainsi gonflé, le soulevant, ou le rabaissant légèrement, suivant que le besoin s'en fait sentir.

Pendant qu'on retourne, et qu'on agite ainsi le lit, des plumes en sortent et se rentrent aisément, quand, en pinçant le coutil au-dessous d'elle, on les saisit et les tire intérieurement. Mais les domestiques insoucians ne prennent vraiment pas tant de peine. Ils laissent le coutil tout hérissé de plumes, ou bien les tirent en dehors, et les jettent çà et là. Faut-il faire remarquer que cette manœuvre répétée chaque jour, finit par diminuer sensiblement le lit, et que ces plumes semées dans la chambre, augmentent la difficulté du balayage?

Chacun sait comment on place les draps; nous dirons donc seulement, que pour les bien fixer au pied, et rendre le lit plus ferme, on doit en passer à la fois le

bout sous le premier matelas, et sous le lit de plumes l'passer seulement sous le matelas est insuffisant.

Après avoir rabattu le drap de dessus, sur la couverture qu'il replie, on le passe dessous le traversin préalablement roulé dans le drap de dessous, dont les deux bouts tombant à droite et à gauche du traversin, sont retournés en arrière, du côté du panneau du bois de lit. Ces précautions, ont pour but de bien dégager le traversin, et d'empêcher les draps d'en altérer la forme. Cela est surtout nécessaire, lorsqu'on place un traversin de paille au pied du lit, pour soutenir la courte-pointe, ou faire agréablement draper un élégant couvre-pieds. Les couvre-pieds d'édredon seront légèrement battus et secoués, pour gonfler le plus qu'il se peut.

Le lit terminé, on avance les rideaux de manière à les croiser sur le lit, car faute de cette précaution, ils s'arrêtent plus ou moins entre la muraille et le lit, lorsqu'il est poussé ; puis le soir, au moment de faire la couverture, on n'y pense pas ; on retire les rideaux qui résistent, et se déchirent quelquefois, s'ils sont en mousseline. Si cet accident n'a pas lieu, du moins, faut-il pour pouvoir fermer les rideaux, étendre la coulisse, et tirer le lit, chose fort ennuyeuse qu'évite un peu de réflexion.

Manière de faire les chambres.

La réflexion au reste, doit toujours éclairer, diriger l'action, et pour bien faire, un domestique raisonnable commense par se rendre compte de la nature du sol, des meubles de la chambre confiée à ses soins. Si cette chambre présente un carrelage ordinaire, il arrosera, en se baissant, avec un fin arrosoir, afin d'abattre la poussière, et se gardera bien de jeter de haut et largement l'eau avec un verre, une aiguière, comme font les domestiques mal-propres et inconsidérés, car il sait que c'est gâter à plaisir les plinthes, le bas de meubles, et faire sur le carreau un véritable *gâchis*. Pour balayer cette chambre là, il prend un balai de jonc, tandis que pour balayer un parquet ciré ou non ciré, il emploie un balai de crin.

L'arrosage, même léger, produit de longues marque sur les parquets non cirés, aussi plusieurs maîtres veulent

ils qu'on fasse tomber la poussière à l'aide de grossière sciure de bois, qu'on humecte, et qu'on jette ensuite çà et là sur le parquet. Le balayage emporte à la fois cette sciure et les saletés de la chambre : mais si l'on n'y fait pas bien attention, la sciure s'attache au parquet, et l'on est obligé de recommencer. Cette méthode déplait généralement aux domestiques, qui ne manquent pas d'exagérer cet inconvénient, très facile d'ailleurs à prévenir, et c'est une raison de plus pour que notre bon serviteur se rende agréable en surmontant, à cet égard, la répugnance commune. Au surplus, ce mode ne paraît si insolite, que parce qu'il est inconnu, car en Angleterre, on emploie, à cet effet, les feuilles infusées du thé : comme cela est usuel, personne ne s'avise de le trouver mauvais.

Sur un parquet, ciré toute humidité est nuisible, et si en transportant de l'eau, le domestique en fait tomber quelques gouttes, il se hâte de les éponger, et frotte ensuite jusqu'à ce que le *terne* ait diparu. Si la goutte d'eau tombe sans qu'il s'en apperçoive, et demeure quelque temps, elle forme une tache désagréable, car elle enlève à la fois la cire et la couleur. Pour y remédier, il faut enduire, à plusieurs reprises, l'endroit taché d'encaustique colo é, et frotter avec force. Cela apprend au domestique avec quel soin il doit se hater de fermer les fenêtres quand vient un orage subit, car il ne faut que cette circonstance pour rendre horribles le parquet et les meubles d'un beau salon.

Les meubles sont ou cirés, ou vernis. Dans le premier cas, le domestique sait, que plus on les frotte, plus ils brillent, qu'un chiffon de laine leur convient principalement, et qu'enfin de temps en temps ils doivent être passés à l'encaustique Dans le second cas, il sait que le frottement use le vernis, et qu'il faut se borner à essuyer légèrement la poussière avec un linge fin et doux : enfin, quand le vernis présente des plaques nuageuses, par une habitude machinale, plusieurs ont recours au frottement, mais lui met en œuvre le moyen assuré que nous indiquerons bientôt.

Notre prudent serviteur s'assure aussi que les instrumens de nettoyage sont propres, et ne s'expose pas ainsi à augmenter la saleté au lieu de la combattre. On ne le verra pas, comme ces domestiques inattentifs, maladroits,

traîner un balai humide sur un parquet brillant ; essuyer des meubles avec un linge sale et graisseux, épousseter des rideaux bien blancs avec un plumail chargé de poussière et de toiles d'araignées.

Comme la présence des meubles empêche de balayer exactement, une femme de chambre soigneuse, enlève de l'appartement qu'elle va faire, les chaises, et les meubles portatifs, comme écran à pied, tricoteuse, lavabo, vide-poche, guéridon. (Nous avons déjà dit que les fauteuils s'ôtent d'abord). Mais si elle en a le choix, elle ne met point ces meubles dans une chambre soignée, a parquet frotté, parce que ce transport contribue à la flétrir. Pour s'éviter la peine de sortir les les chaises, quelques femmes de ménage mal apprises, les renversent l'une sur l'autre, comme on fait à la promenade, à l'église, pour les empiler ; mais traiter ainsi des chaises élégantes, à courbes gracieuses, c'est tout à fait extravagant.

La chambre dégagée de ces petits meubles, la bonne relève le bord des rideaux, sans toutefois en déranger les plis, puis passe dessous le lit à plat, un balai de jonc entouré d'un morceau d'étoffe. Cette pratique a pour objet de recueillir le duvet qui se loge toujours sous le lit, et qui volerait çà et là, si on l'enlevait par le balayage ordinaire. Le balai habillé est ensuite retiré doucement, secoué à la croisée et mis à part, car il ne sert qu'à cela.

Chacun peut observer, comment dans presque toutes les maisons, les plinthes offrent mille écaillures, mille taches ou le vernis est enlevé, ou le bois meurtri, porte encore sur la vive arrête quelques crins, en petits bouquets. Ce fâcheux effet est dû aux domestiques, auxquels on ne peut persuader de balayer d'abord le long des plinthes avec un mauvais plumail, ou plutôt avec un aile d'oie, que dans beaucoup d'endroits on nomme *plumat*. Ce dégat, ils le font aussi aux bas des lits, des secrétaires, des commodes, qu'ils cognent avec les angles du balai de crin, de manière à les meurtrir, à leur enlever de petits morceaux de leur plaqué. En vain ils apportent grande attention ; le dos boisé du balai trompe leur précaution. Je laisse à penser ce qu'il en est, quand ils agissent à l'étourderie, quand ils négligent de recueillir le

écailles de meubles, de les recoller exactement avec de la colle-forte : c'est un mobilier perdu, mais c'est aussi un mobilier dégradé, même en supposant chez les domestiques de soins des conservation qu'ils prennent bien rarement. N'est il donc pas cent fois plus simple, cent fois meilleur, de s'habituer au *plumat*, et de prévenir les mille écornures des plinthes et des meubles.

Le balayage ainsi préparé, on le pratique doucement, afin de ne pas trop élever la poussière ; puis, pour laisser tomber celle que l'on soulève immanquablement, on passe dans la chambre voisine, essuyer et frotter les meubles, brosser les fauteils, les tapis.

La poussière étant tombée de ce temps là, on essuie partout, meubles, cheminée, cymaises, cadres, etc. Si le parquet est ciré, et qu'on n'y donne pas un coup de brosse, on le frotte avec un chiffon de laine que l'on traîne avec les pieds, surtout en allant et venant dans la chambre. On termine par épousseter légèrement les parties élevées, les rideaux, les draperies, avec un large plumail de plumes d'autruche communes, puis on remet les meubles en place, et s'il fait chaud, on ferme les jalousies ou les volets.

Service du couvert avant et après les repas.

Les longs détails développés précédemment sur la mise du couvert de cérémonie, me laissent bien peu à dire sur le couvert d'intérieur ; car les proportions seules sont presque toute la différence, et je n'ai que bien peu de chose à ajouter.

Dans une famille studieuse, occupée, où l'on ne se voit qu'aux repas, il est assez d'usage de ne pas retenir le domestique pour servir à table, principalement au déjeûné. Quand les choses sont ainsi réglées, celui-ci, en mettant le couvert, place une pile d'assiettes, ou sur le bout de la table, ou sur une *servante*, qu'il approche de la place du maître, ou de la maîtresse de maison. Tout étant servi, il attend qu'on le sonne ; mais il n'en est pas, et n'en peut être de même au dîner, où les plats doivent se succéder sans interruption. Sans doute quand la symétrie ne commande point, il ne faut pas les faire refroidir, mais ce serait bien mal servir, que de faire attendre les maîtres.

Aux dînés habituels, on ne change point les couteaux, ou n'enlève pas le napperon au dessert, ce serait chose trop assujétissante : il est rare qu'on serve plus d'une sorte de vin ; enfin comparativement aux dînés de cérémonie, il règne une sorte de simplicité, d'abandon : mais que le domestique ne s'en autorise pas pour parler sans qu'on l'interroge, pour s'asseoir, pour poser à terre les assiettes desservies, et les livrer à un chat, à un chien favoris, qui traînent, sur le sol, les débris de volaille, d'asperges, d'artichauts, et font, de la salle à manger, une dégoûtante écurie. Quelle que soit la tendresse qu'il porte aux animaux, un domestique qui respecte ses maîtres ne se permettra jamais ces licences-là.

Le repas achevé, on ôte le couvert, c'est-à-dire, on enlève tous les objets du service, on plie les serviettes, on les distingue par les anneaux portant le chiffre ou la devise de chaque personne, et on réunit le tout dans la nappe, tournée en rouleau. Tout doit être rangé dans l'armoire accoutumée, toujours à la même place, avec un ordre toujours le même, afin qu'on n'ait jamais rien à chercherlorsque vient l'instant de mettre le couvert.

Il y a des maîtres qui, par reconnaissance pour les amis qui les leur ont offert, ou même par singularité, font mettre leur couvert avec un double couteau dans sa gaîne, un verre à leur chiffre dans son étui, quelquefois même avec un couvert en vermeil dans sa boîte. Cela fait un couvert original et triste; mais je ne saurais trop répéter aux domestiques qu'on les prend pour servir, et non pour critiquer.

Chaque fois qu'on ôte le couvert, on essuie ou l'on frotte la table, que l'on laisse ouverte et en place, si telle est l'habitude, ou dont on replie le plateau brisé. On balaie aussi pour enlever les miettes de pain ; on secoue le tapis ou la natte, et si la saison le permet, on ouvre les fenêtres pour évaporer les odeurs qu'exhalent toujours le vin et les mets

Service du soir pour le coucher.

Ce service du soir se compose d'une multitude de petites attentions fort peu pénibles pour les domestiques, et fort agréables pour les maîtres.

En été, quand le soir arrive (c'est-à-dire de 6 à 7 heures

et demie, suivant l'exposition du local), la femme de chambre ouvre partout les fenêtres et les jalousies tenues exactement closes pendant la grande ardeur du soleil. Cela suffit pour les trois-quarts de la France, mais dans les départemens méridionaux, la bonne doit se précautionner contre les moustiques. A cet effet, si le lit est dépourvu d'un *mousliquaire* (garniture de gaze qui enveloppe exactement le lit du haut en bas), elle croisera bien les rideaux, et surtout se gardera bien d'avoir de la lumière, ce qui attirerait ces désagréables insectes.

Pendant l'hiver, si Monsieur et Madame sont dans une autre pièce, elle ranimera, ou allumera promptement le feu dans leur chambre, environ une heure avant qu'ils viennent se coucher. Si Madame est dans l'habitude de se laver le visage le soir, ce qui conserve particulièrement la beauté de la peau, la bonne mettra devant le feu une cafetière bien propre : elle étalera ensuite sur le dos d'une chaise, dans l'un des coins du feu, les chemises et camisoles de nuit, puis après avoir fait la couverture, et déshabillé en partie Madame, elle songera à bassiner le lit, si on le désire.

Trois moyens sont en usage pour cela. Le premier consiste à suspendre entre les draps un réchaud à l'aide d'un appareil en bois assez incommode. Le bassinage au *moine* est peu usité : celui de la bassinoire dans laquelle on met des braises ardentes, est bien plus usuel, mais comme il est assez mal sain, beaucoup de personnes lui préfèrent le bassinage à l'eau bouillante. La bassinoire employée à cet effet a la forme de la bassinoire ordinaire, mais elle est fermée à demeure, et s'ouvre seulement par le manche, qui, au moyen d'une douille, sert à introduire l'eau. Mais quel que soit le mode de bassinage adopté, la domestique doit l'exécuter sans mettre cet étonnement, cette répugnance qu'apportent trop de serviteurs aux choses qu'ils ne connaissent pas : elle doit, en outre, bien essuyer l'instrument, et le promener uniformément dans le lit, de manière à ce que toutes les parties soient également chauffées. Il importe surtout que le pied soit bien chaud, et c'est précisément ce point que beaucoup de domestiques négligent de bassiner, de sorte qu'en entrant au lit on trouve le froid au fond. Il n'est guères moins désagréable de s'appuyer sur un oreiller carré froid, de se recouvrir d'un drap froid aussi, tandis que le reste du lit est bien

chauffé; aussi j'invite la femme de chambre à rejetter sur la bassinoire, au moment de l'enlever, le drap de dessus qu'elle a rejeté en ouvrant le lit, et à la passer deux ou trois fois sur l'oreiller.

Les maîtres couchés, il faut éteindre le feu, car le couvrir est insuffisant, et lorsqu'on laisse en place une bûche bien enflammée, des tisons, des braises, qu'on les couvre de cendres seulement, le feu continue pendant la nuit, ce qui donnne une clarté désagréable, brûle inutilement du bois, et peut causer d'ailleurs de graves accidens.

Pour bien éteindre le feu, et mettre les braises à profit, on commence par placer celles-ci dans un pot de fer ou de terre, que l'on recouvre bien, et par cette pratique, qui doit se répéter aussi à tous les fourneaux garnis, chaque fois qu'ils ne servent plus, on se prépare d'excellente braise pour allumer promptement les feux. Après cela, on relève droit. les bûches, à moins que la bûche du fond, peu entamée, ne puisse brûler étant isolée, car en ce cas, on la laisse en place, afin de n'avoir pas à remuer la cendre. Les tisons sont relevés aussi, de telle sorte que leur extrémité conique et brûlée soit en l'air, puis le tout est abondamment arrosé d'eau. Ici, deux observations sont nécessaires. Si l'on arrose insuffisamment, loin de s'éteindre, le feu reprend plus vif au bout de peu de temps. Si l'on arrose sur les cendres, elles semblent bouillonner, et s'élancent impétueusement sur la cheminée qu'elles couvrent. La domestique soigneuse évitera ce double désagrément.

Dans les villes environnées de montagnes. comme celles des Vosges, des Alpes, de l'Auvergne, des Pyrénées, le temps est si variable que d'un jour à l'autre on passe d'une chaleur vive à une très-grande fraîcheur. La bonne attentive ne manquera pas alors d'alléger ou d'augmenter les couvertures selon les variations du temps.

En été, on doit encore mettre les substances alimentaires au frais pendant la nuit, et ôter des appartemens les vases de fleurs odorantes qui pourraient s'y trouver. L'oubli de cette précaution peut devenir funeste aux personnes couchées dans une chambre ainsi parfumée : et même il est sage d'enlever les fleurs quelques mo-

mens avant que l'on ferme les fenêtres, qui d'ailleurs, ne doivent jamais rester ouvertes la nuit, quelle que soit la force de la chaleur.

Voici maintenant quelques parties du service du soir, qui ont lieu dans tous les lieux, et dans toutes les saisons.

Faire la converture. Pour cela, on enlève le couvre-pied, ou la courte pointe, parure du lit pendant le jour, on les plie, et on les étend sur un fauteuil, on retire le drap de dessus, de dessous le traversin, et on le replie, de manière à laisser le lit demi-ouvert : on place ensuite les oreillers carrés (s'il y a lieu), qui ont dû être placés pendant le jour dans une armoire, ou chambre de décharge.

La table de nuit est ensuite apportée au chevet du lit. Elle doit porter un éteignoir (des mouchettes toujours bien nettoyées, si l'on se sert de chandelles), un porte-montre en forme de petit pupitre, la veilleuse, si les maîtres en ont l'habitude. Les volets, et jalousies sont ensuite exactement fermés : dans les appartemens bien tenus, on ne ferme pas les rideaux de fenêtre, parce qu'en les redrapant on les flétrirait.

Les effets de nuit seront disposés sur une chaise, dans l'ordre convenable, ainsi que les effets du matin, tels que robe de chambre, petit bonnet, peignoir. L'habitude et la bonne volonté donneront à cet égard de meilleurs conseils que ce que je pourrais ajouter.

Déshabiller ensuite les maîtres, comme je le dirai plus bas, fermer soigneusement les portes, en dedans, et aux verroux ; mettre, à défaut de veilleuse, un briquet phosphorique avec des allumettes : et une chandelle toute prête à allumer en cas d'accidens ; voici ce qui complète le service du coucher.

CHAPITRE DEUX.

Services non quotidiens des appartemens. — Nettoyages hebdomadaires, — mensuels. — semi-annuels.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, certaines parties de l'appartement ne se font que de temps à autre, telles que le cabinet de Monsieur, les salons de compagnie, de musique, les galeries de tableaux, le boudoir de Madame, la bibliothèque, la salle de bains, etc.

Les détails donnés précédemment sur la manière de sortir les meubles d'une chambre, de les nettoyer, de balayer, d'essuyer, d'épousseter, nous dispenserons de rien ajouter à cet égard.

De plus, comme, sauf le lit, les meubles sont dans toutes les différentes pièces, de même nature, nous ne mentionnerons pas d'inutiles spécialités : seulement nous préviendrons le valet de chambre, qu'en nettoyant le cabinet de son maître, il ne dérangera aucun papier, ne touchera à nul carton, ne se permettra pas même d'ouvrir un livre, car il s'attirerait des reproches graves et fondés. Si des papiers éparpillés sur le bureau, les tables, la cheminée, l'empêchent de nettoyer exactement, il mettra dessus une *main* de marbre, ou un livre, et plumassera de son mieux ; ou bien, il priera Madame, de vouloir bien ranger un peu les papiers, pour faciliter le nettoyage. Qu'il soit bien persuadé qu'en les rangeant lui-même, il peut occasionner un déplacement, qui serait la cause probable d'un grave désordre, ou du moins d'un grand embarras.

Soins des parquets.

C'est la partie principale du service des salons, mais c'est aussi la plus fatiguante, la plus longue, la plus pénible, et ces motifs indiquent combien il est nécessaire d'avoir recours à de bons procédés. Soit donc que je

m'adresse au domestique de la maison, à un frotteur pris au-dehors, et même aux bonnes, auxquelles on donne quelquefois un petit appartement à frotter, je les engage à bien faire attention aux conseils suivans :

Quand un parquet a été bien garni d'encaustique ou de cire, on peut le frotter six à huit fois au moins avant de le cirer de nouveau. Prodiguer la cire, et mollement frotter, est une pratique vicieuse qui couvre le parquet de points noirs, saillans, tenaces, qu'on ne peut faire passer qu'en raclant toute sa surface avec le dos d'un couteau, tenu à la main : jugez de la peine et de l'ennui que cause une telle nécessité. L'emploi d'une cire grasse, qui empâte le parquet, et résiste au frottement, favorise le développement de ces maudits points noirs.

La cire se met au reste après un balayage, et un léger frottement préalable, dont à la rigueur on pourrait se dispenser : on l'étend à l'aide d'un fort bâton portant à son extrémité une mâchoire qui serre la petite masse de cire au moyen d'un écrou. La cire traînée ainsi de place en place sur le parquet, laisse de légères traces que l'on enlève en frottant avec une brosse dure. On termine par un dernier balayage.

Quand on a beaucoup marché sur un parquet, qu'il a été raclé, ou négligé long temps, cette opération, extrêmement pénible, est souvent même insuffisante. Alors on a recours aux encaustiques suivans.

Encaustique de Bachelier.

Mettez sur un feu doux, deux gros de sel de tartre ; dix onces d'eau de fontaine ; cinq gros et demi de cire bien sèche, divisée en petits morceaux Le mélange ressemble bientôt à une eau savonneuse très chargée. En refroidissant, il prend, à la surface, la forme d'une crême épaisse.

Pour l'employer, vous commencez par enlever exactement tous les meubles, vous l'étalez sur le parquet à l'aide d'un pinceau, puis vous le laissez deux jours sans que personne entre dans le salon ainsi préparé. Au bout de ce temps, vous frottez le parquet, qui devient vite très-brillant, mais l'eau le tache sans qu'on puisse y remédier, et d'ailleurs, cette nécessité d'attendre deux jours est chose assujétissante. Je préfère de beaucoup l'encaustique qui sert à l'entretien des meubles.

Encaustique pour le cirage des parquets, pour l'entretien des meubles, du marbre, des livres.

Faites dissoudre sur le feu, six onces de cire jaune : ôtez ensuite du fourneau, la solution, et ajoutez-y en remuant bien, six onces d'essence de térébenthine. Fermez bien le vase, après refroidissement, pour empêcher l'évaporation.

Si l'encaustique doit servir au marbre, vous emploierez de la cire-vierge : s'il est destiné à un carreau peint en rouge, à des meubles dont on veut rehausser la teinte brun-rougeâtre, on met infuser préalablement une pincée d'orcanette pendant quarante-huit heures dans la térébenthine, enfin si l'on désire un encaustique jaune, une semblable infusion de bois jaune produit cette couleur.

L'emploi de cet encaustique est facile : on commence par l'étendre avec un chiffon de laine, sur lequel on en a mis une légère couche. Que l'objet à cirer, marbre, livre, meuble, parquet, se trouve terni, de place en place, cela suffit, car il importe d'éviter de poser des plaques d'encaustique qui ne pourraient s'enlever ensuite qu'avec de pénibles efforts. Frottez ensuite avec un chiffon de toile, puis un chiffon de laine pour tout autre objet que les parquets, qui seront frottés à l'ordinaire. Un ou deux jours suffiront pour faire évaporer l'odeur, pourvu qu'on tienne les fenêtres ouvertes. Le cirage à l'encaustique doit spécialement avoir lieu en hiver.

Pour rendre les parquets plus brillans, quelques frotteurs sont dans l'usage, de promener sur leur surface, après les avoir frottés, un chiffon de laine humecté d'huile épurée à quinquets. Cette méthode augmente en effet l'éclat, mais pour quelques instans, et le moindre pas fait tache, et la poussière ternit en s'attachant, et cette huile répand une odeur désagréable. J'engage donc le domestique à se défier de cette amélioration là, et de promener le chiffon à sec.

Nettoyages de chaque semaine.

Frotter les parquets des salons, battre leurs fauteuils avec un fouet de lanières de peau, s'ils sont en étoffe

de laine, et les brosser soigneusement, surtout pendant l'été, crainte des mittes essuyer seulement avec un linge fin, ou épousseter avec un plumail les fauteuils d'étoffe de soie, ou de maroquin que le fouet et la brosse endommageraient.

De chaque mois.

Aux nettoyages hebdomadaires, ajouter ceux-ci : Secouer les rideaux en les dégageant de leurs embrasses, puis les draper agréablement, en commençant par l'arrière du rideau. — Brosser les bordures veloutées des papiers. — Promener l'araignoir en crin, ou *tête de loup*, sur les plafonds et les papiers de tenture. — Entourer cet araignoir d'un linge fin pour enlever la poussière des tentures de *quinze-seize*, et de velours. — Laver avec le chlorure de soude étendu d'eau, la la partie des portes située au dessous des serrures, et dont le vernis est encrassé. Ce lavage fait à froid, avec un petit linge, puis essuyé, rend au vernis sa première fraîcheur. Si cette partie des portes est revêtue d'une plaque en cuivre travaillée à jour (1), on la lavera avec une solution aqueuse et froide de sel d'oseille, qui nettoie parfaitement les cuivres en ménageant leurs vernis. — Battre avec un fouet de petites cordes, les tapis, les sparteries. — Passer les marbres et meubles cirés à l'encaustique.

Tous les deux mois.

Nettoyer les vitres avec un lait de craie auquel on ajoute un peu de vinaigre. — Laver les corbeilles, paniers délicats en osier, avec une eau tiède et savonneuse, qu'on aiguise par une addition de quelques gouttes d'eau de javelle ou de chlorure de chaux. — Déranger la vaisselle pour nettoyer intérieurement le buffet.

Chaque printemps.

Enlever les sparteries extérieures, et les grands tapis d'appartemens, les battre. — Brosser ceux-ci, et les envelopper soigneusement de toile après les avoir roulés. — Frotter l'acier des pelles, pincettes, gardes cendres, avec du papier de verre, pour en enlever la rouille, puis l'enduire de sain-doux, et entourer le tout de papier. —

(1) Plaque de propreté, qui se fait aussi en cristal, ainsi que la poignée des portes. Cette élégante disposition exige que l'on lave souvent avec l'eau tiède vinaigrée.

Nettoyer les parties de cuivre, avec la solution de sel d'oseille, et les envelopper aussi de papier, et de coton non filé. — Les ranger dans un endroit bien sec. — Envelopper les croissans de cheminée, les chenêts, qui resteront sur place, d'abord avec du papier, puis avec de la toile cirée, pour les garantir de l'humidité. — Placer les devants de cheminée, et les bien assujétir, crainte que le vent les renverse et les crève. — Ranger dans une armoire les soufflets, envelopper de papier de soie les soufflets de laque, ou d'acajou. — Nettoyer les vitres, verres bombés, vases de porcelaine, cristaux, verres de cadres, glaces, avec le lait de craie indiqué. — Epousseter avec le plumail, et un linge fin, les draperies d'étoffe, de soie, de coton ou de laine, qui sont fixées à demeure, et pour bien faire, se mettre à leur niveau, au moyen d'une échelle. — Démonter, faire blanchir, et replacer les draperies d'étoffes blanches, de coton, ainsi que les rideaux de jaconas et de mousseline. — Faire blanchir les housses de fauteils et de canapés, s'il y a lieu. — Secouer les couvertures de laine, au grand air. — Vider d'huile les grandes lampes d'hiver.

Nous devons ajouter, que la meilleure manière de les nettoyer, est d'y introduire de l'huile assez chaude pour qu'on n'y puisse tenir les doigts.

Chaque hiver.

Sortir les feux, garde-cendres, etc., les dégager et conserver les papiers, toiles cirées, ficelles, qui ont servi à les envelopper. — Sortir et placer les tapis, etc. — Ranger les devants de cheminée. — Renouveller les nettoyages énumérés ci-dessus. — Enlever les gazes vertes, que dans les villes du midi on est obligé de mettre l'été sur les glaces. — Veiller à faire rebattre les matelas, qui n'auront point été refaits l'année précédente. — Remettre en place, soufflets, écrans. (*)

(*) *Nettoyages de la cuisine.*

Le soin des appartemens, ne doit point nous faire oublier la propreté, qui doit règner à la cuisine. Qu'on ne croie point cependant que nous voulions parler des lavages de vaisselle, de l'écurage ; bien que nous recommandions pour les premiers, l'eau pure et très-chaude,

Indépendamment de ces soins réglés, il y en a d'autres dont on s'occupe dès qu'on en a le temps, et que le besoin s'en fait sentir. Ainsi, lorsque le vernis des meubles délicats présentera des taches en forme de nuage, on les lavera avec une éponge humectée d'eau savonneuse, puis on essuiera promptement : quand les tiroirs d'un meuble refuseront de couler, on les savonnera à sec : quand il y aura quelques écaillures aux meubles, on ramassera soigneusement les morceaux, et on les fixera avec de la colle forte. — Les livres crasseux seront nettoyés par le frottement d'un morceau de gomme élastique. — Enfin, lorsque quelque objet de cristal, de verre, de porcelaine, sera brisé, la femme de chambre soigneuse en réunira solidement les fragmens, à l'aide de la composition suivante. Si elle a soin de ne point laver à l'eau chaude, de ne point mettre dans l'eau froide les pièces raccommodées récemment, elle peut être sûre que ce raccommodage aura la plus grande solidité.

Moyen de réunir les fragmens de cristal et de porcelaine.

Faites dissoudre, dans une suffisante quantité d'alcool très rectifié, une once de mastic.

Faites amollir, dans l'eau d'abord, puis dissoudre dans du rhum ou de l'eau-de-vie, une once de colle de poisson, jusqu'à ce qu'elle forme une forte gelée. Mêlez ensemble cette colle, le mastic, et un quart d'once de gomme ammoniaque bien pulvérisée. Exposez ces substances dans un vase de terre, à une douce chaleur, et quand elles seront mélangées exactement, versez-les dans une fiole bien bou-

---

pour le second, l'emploi de la *terre-pourrie*, de temps en temps. Mais nous voulons conseiller aux cuisinières de ne pas jeter au milieu de la cuisine, les débris à mesure qu'elles opèrent : de rougir les fourneaux avec de l'ocre s'ils sont en maçonnerie, et de les laver avec de l'eau savonneuse, s'ils sont en faïence : de ne pas se résigner à la fumée, aux ordures de mouches, comme elles le font, et de nettoyer, par les moyens appropriés, tous les objets salis par ces deux causes.

chée. Si cette préparation épouvante le domestique, il la fera faire par un pharmacien, et s'occupera de son application.

Quand il aura à raccommoder quelque pièce cassée, il fera dissoudre un morceau de ciment dans une cuiller à café d'argent, au-dessus d'une chandelle allumée : il fera chauffer les morceaux cassés, les enduira de ciment liquide, et les réunira d'aplomb, en les maintenant des deux mains jusqu'à ce que la colle ait fait prise. Il essuiera légèrement les bavures, et laissera la pièce douze heures au moins sans y toucher.

5me SECTION.

SERVICE DE LA PERSONNE ET DES VÊTEMENS.

CHAPITRE PREMIER.

Des valets et femmes de chambre. — Du bon ton et de l'éducation des serviteurs.

Tous les domestiques doivent à leur maître un affectueux et profond respect, comme à leur supérieur, pour l'état, le rang, les talens, la fortune ; comme à leur protecteur, puisqu'il leur assure logement, nourriture, bien-être, tranquillité, considération, et souvent même leur avenir : enfin comme à leur père, car un bon maître, qui les instruit dans leur ignorance, les pardonne dans leurs erreurs, les soigne dans leurs souffrances, mérite ce titre sacré. Aussi les signes de respect que leur imposent les convenances, sont-ils commandés par la raison, et inspirés par le devoir ?

Mais cette obligation est encore plus étroite pour un

valet, une femme de chambre, fixés par leurs fonctions auprès des maîtres, prenant directement leurs ordres, les habillant, les accompagnant, étant les agens de leurs habitudes intimes. Pour de tels domestiques, des manières polies, un maintien modeste, un ton affable avec une grande et respectueuse réserve, sont d'autant plus indispensables, qu'ils ont affaire à des personnes distinguées, d'une politesse exquise, et difficiles parconséquent sur l'éducation de leurs serviteurs. Une femme de chambre commune, familière, qui s'exprimerait d'une manière trop opposée à celle de sa maîtresse, la blesserait, la fatiguerait, et lui donnerait probablement un ridicule par ce contraste choquant, qui ressemblerait au manque de respect. Par malheur, ce bon ton, cette réserve délicate, chez tous les domestiques, est chose infiniment rare; et chez les domestiques de province, est chose introuvable, qu'ils soient valets de chambre ou palfreniers. Néanmoins, c'est particulièrement cette bonne éducation qui les fait admettre, qui les maintient chez les gens bienveillans, riches et considérés, en un mot dans les meilleures places. Ne pourrons-nous donc les civiliser, à cet égard, en leur inspirant le respect, en leur en montrant la nécessité, en leur en dressant les formules? Il faut l'essayer, du moins.

Un domestique ne doit jamais avoir la tête couverte dans l'intérieur de la maison, à moins que son grand âge, ou un état de souffrance lui en fasse obtenir la permission, mais alors, il se tiendra toujours découvert en parlant à ses maîtres.

Aucun domestique, femme ou homme, ne se permettra de s'asseoir devant ses maîtres, à moins qu'on ne le lui commande, à raison de fatigue extraordinaire. Si la maîtresse entre à la cuisine quand une bonne y est assise, celle-ci s'empressera de se lever, et se tiendra debout jusqu'à ce que Madame soit sortie.

Tous les domestiques écouteront avec une attention respectueuse, lorsque les maîtres leur adresseront la parole, afin de ne pas les faire répéter, et ne pas répondre de travers, si c'est une question qu'on leur adresse, ou faire autre chose que ce qu'on dit, si c'est un ordre qu'on leur donne. C'est ici le cas de blâmer ces cuisinières malapprises, qui reçoivent un ordre sans discontinuer leur

travail, sans regarder la maîtresse, sans paraître l'écouter, et qui répondent par un signe de tête.

Tout serviteur ne doit parler que lorsqu'on l'interroge : il ne doit jamais interrompre ses maîtres, même lorsqu'il s'agit d'une utile explication ; ni employer des tours de phrase qui ressemblent au commandement, tels que : *Ecoutez-moi.* — *Venez-là.* — *Il faut venir déjeûner, dîner, etc.* Mais il dira : *Monsieur veut-il m'écouter ?* — *Madame veut-elle venir-là ?* — *Le dîné de Monsieur est servi*, ainsi du reste, car il importe d'employer des formules dictées par une respectueuse soumission, et de parler à la troisième personne.

Le domestique ne prononcera jamais le nom de ses maîtres en leur parlant, ni en parlant de l'un à l'autre.

Lorsqu'il répondra, il ne parlera ni trop longuement, ni trop haut, se bornant à énoncer simplement la chose qu'on lui demande, il se gardera bien d'y ajouter ses propres réflexions.

Deux genres de réponses inconvenantes sont également à éviter, lorsqu'il reçoit un ordre. Pour premier exemple, si à un domestique mal élevé, je dis : *A telle heure vous ferez cela*, il répondra : *Je le veux bien*, ou *Volontiers*, ou bien encore, *Il y a moyen*, sans réfléchir combien ces paroles de consentement, de condescendance, sont déplacées dans sa bouche. Ridiculement recherché, un autre serviteur, au contraire, répond : *Monsieur, j'aurai cet honneur là*, ou, *J'aurai le plaisir de faire cela*. Comme de telles phrases conviennent à un égal, elles ne conviennent point à un domestique. Il répondra donc simplement : *Oui, monsieur, je le ferai*, ou toute autre chose semblable. D'ailleurs, il ne répondra jamais tout court par *oui* ou *non*.

Un domestique ne souhaite point le bonjour, ni le bonsoir à ses maîtres ; il ne s'informe de leurs nouvelles qu'en cas d'indisposition, en disant : *Monsieur se porte-t-il mieux ?* S'il tutoie les enfans de la maison dans leur bas âge, il surmonte cette habitude de lui-même dès qu'ils sont un peu grands.

La plus légère familiarité étant inconvenante, un serviteur se présentera toujours devant son maître avec réserve, respect et propreté. Ainsi, quand son maître lui parle, il ne doit ni cracher, ni bailler, ni se mou-

cher, ni user d'un cure-dents, ni rattacher un lien, un bouton de son vêtement. Quelques servantes novices, pour montrer leur empressement à venir au premier coup de sonnette, arrivent en nouant leur bonnet, leur tablier, et même avec le torchon sale, ce qui ne peut se tolérer.

Quand une femme de chambre accompagne sa maîtresse, ou de jeunes demoiselles, elle prend toujours le bas du pavé : en pareil cas, le valet de chambre marche derrière son maître.

Aucun serviteur n'entrera à l'improviste dans la chambre de ses maîtres, sans y être appelé, surtout lorsqu'ils sont couchés. S'il a quelque chose d'important ou de pressé à leur dire, il demandera, avant d'ouvrir, permission d'entrer.

Un domestique peut et doit demander conseil à ses maîtres pour ses affaires particulières, car c'est un témoignage de confiance et d'affection, mais il doit s'exprimer ainsi : *madame permet-elle que je l'entretienne de telle chose ? monsieur veut-il me donner un avis ?*

Passons maintenant aux occupations des valets et femmes de chambre : les uns et les autres ont dû trouver déjà de bons conseils dans le cours de cet ouvrage, mais nous allons leur offrir tout ce qui est relatif à la toilette, et réunir à cet effet, les procédés les plus élégans, les plus sûrs, les plus nouveaux, car c'est une des branches du service où il est le plus utile de se distinguer, autant pour gagner un gage élevé, que pour obtenir de la considération. Un valet de chambre qui se borne à soulever les manches d'un habit, à ranger l'appartement, à faire des commissions, se confond avec tout autre domestique.

Une femme de chambre dont tout le savoir consiste à faire des reprises au linge, et des chemises de femme, à repasser des jupons, des mouchoirs, et autres choses pareilles, qui blanchit à l'ordinaire, taille quelques bonnets de nuit, ne peut prétendre qu'à remplacer dans une maison de médiocre fortune, une ouvrière en linge, et par conséquent qu'à gagner assez peu. Tandis qu'un valet qui sait raser, coiffer, emballer, nettoyer les gants, préparer le cirage, dégraisser les cols, ôter les taches, etc., tandis qu'une femme de chambre qui

partage avec lui ce dernier avantage, qui fait les robes, monte les bonnets à plis creux et rubans, repasse les chemises d'hommes, l'empois, les petits plis, qui habille, coiffe avec grâce, peuvent se placer auprès des messieurs les plus élégans, auprès des dames les plus brillantes, et recevoir des gages proportionnés à leur habileté, aux bénéfices qu'elle procure aux maîtres, pourvu toutefois (et cela se comprend du reste), qu'ils aient une bonne éducation.

De tels serviteurs doivent indispensablement savoir lire, écrire et calculer; instruction si désirable, au reste, pour tous les serviteurs, et relativement à eux, et relativement aux maîtres.

A la vérité, quelques personnes à prévention prétendent que cette instruction est funeste, en ce quelle inspire aux domestiques le dégoût de leur état, et leur fournit un puissant moyen d'indiscrétion. Ainsi, disent-elles, ils peuvent lire des papiers oubliés, des lettres commencées, ouvertes, les messages dont ils sont chargés, et publier quels livres on lit, et copier des pièces, et prendre des notes. Ces craintes sont assurément fort exagérées, et d'ailleurs, ce n'est point l'ignorance d'un domestique, qui doit rassurer sur sa discrétion, c'est sa moralité. S'il est hypocrite, espion, mauvais sujet, il faut s'en débarrasser aussitôt, car il trouvera toujours le moyen de nuire, qu'il sache lire, écrire, ou non.

Nécessité de savoir lire, écrire, compter.

Mais un serviteur, un valet de chambre estimable devient une fois plus précieux lorsqu'il est instruit. A-t on beaucoup de lettres, prospectus, livres, à faire porter à domicile, on peut les lui confier, parce qu'il lit les adresses, et s'il ne le savait, il faudrait, à Paris, les remettre à un commissionnaire ou bien à un facteur, et en province, perdre un temps infini à lui expliquer lès maisons. S'il y a un grand nombre de commissions à faire, le maître dresse une liste, ou même le valet la dresse lui-même, afin de n'avoir pas à s'en rapporter à la mémoire, qui au milieu de tant de détails, trompe si souvent.

S'il faut aller dans des quartiers éloignés, des rues

qui lui sont étrangères, il jette les yeux sur un *indicateur,* un plan parisien, et sait à l'instant à quoi s'en tenir, sans avoir recours à ces mille indications verbales, qui causent tant d'erreurs, d'impatiences et de perte de temps. Lorsqu'il a fait plusieurs emplettes, il en écrit le mémoire en rentrant, se rend compte à lui-même avant de rendre compte à son maître, et de cette manière sont évités, et les oublis qui rendent si fréquemment les comptes incomplets, et les recherches à la fois ennuyeuses et inquiétantes. Si le maître s'absente pour quelque temps, non-seulement le valet instruit tient note des dépenses qui le concernent, mais il fait les comptes de la cuisinière, de la femme de chambre, de la blanchisseuse, du cocher, qui seraient tous bien embarrassés sans lui, et qui, par parenthèse, devraient tous pouvoir s'acquitter eux-mêmes, de ce soin.

Lorsqu'il y a un malade dans la maison, le valet de chambre instruit, écrit les noms des gens qui envoient savoir des nouvelles, ou viennent s'infomer eux-mêmes. Il note ceux des visiteurs qui n'ont pas de carte, et ne trouvent pas le maître au logis; des clients qui sont venus en pareils cas; des ouvriers et marchands qui se sont présentés; des personnes qui ont envoyé chercher monsieur, s'il est notaire, médecin, ecclésiastique, etc. Si pour éviter mille fâcheux oublis, mille confusions de noms, la nécessité de tout noter est visible pour un valet de chambre, qu'est-elle, je vous prie, pour un portier, un concierge, un suisse de grande maison?

Et je n'ai point encore parlé du plus grand, du plus heureux secours que la lecture prête aux domestiques; la faculté de lire de bons livres qui raniment en eux l'amour du bien, leur fournissent des instructions pratiques sur leur profession, et remplacent, par une occupation honorable, intéressante, utile, de pernicieuses conversations, ou de dangereux plaisirs.

D'ailleurs, ce digne usage de leur instruction leur prouvera qu'elle est incomplète, et loin de les porter à mépriser leur état, à s'y trouver déplacés, à vouloir en sortir, les fera craindre d'en essayer un autre.

CHAPITRE DEUX.

Service de la toilette. — Accessoires divers.

Nous nous adresserons dans ce chapitre, d'abord au valet, puis à la femme de chambre, et ensuite à tous les deux.

Conseils au valet de chambre.

Un jeune homme, doué à la fois d'un bon esprit et d'un bon cœur, se félicite de cet emploi, qui lui donne, par mille prévenances sans flatterie, le moyen de plaire à son maître.

Quelque chose qu'il ait à faire le matin, il sera toujours prêt à l'heure, où Monsieur remplace sa robe de chambre ou ses vêtemens du matin, par les habits de ville. Avant ce moment là, il aura, du reste, tout préparé pour le service de la barbe et des cheveux ; eau chaude en hiver, rasoirs, linges, savonnette, peignes, brosses à tête, chiffon pour essuyer le rasoir, etc. En outre, il tiendra constamment la *toilette* garnie de tous les objets de parfumerie nécessaires aux odeurs que Monsieur préfère, ou auxquels il est habitué ; savoir : 1° Dentifrices, soit poudres, opiats, ou pâtes, baumes, élixirs ; 2° savons de toilette, soit savon de Windsor, — au miel, — transparent, — liquide, — en poudre, savonnettes diverses, essence de savon ; 3° pastilles blanches de chlorure de chaux, propres à désinfecter l'haleine, si Monsieur est un fumeur ; 4° pâtes, pour faire couper les rasoirs ; 5° pommade collante, pour les moustaches ; 6° poudre stéatite de Florence, pour faire entrer les bottes. (Voyez *Manuel du parfumeur*, 2e *édition*, 1834.)

Le valet agira diligemment, en silence, avec attention et légèreté, tant pour raser que pour peigner et coiffer son maître, dont il arrangera la chevelure simplement et gracieusement, surtout d'après l'âge, et le caractère

de figure. Après l'avoir d'ailleurs peigné à plusieurs répri-ses, il brossera bien avec la brosse de crin, la brosse de chiendent, et si les cheveux sont gras naturellement, il emploiera de temps à autre la poudre *d'Iris de Florence*, ou le *son parfumé*, propres à les dégraisser. (Voyez *Manuel du Parfumeur*). A cet effet, il saupoudrera le soir la chevelure de l'une de ces poudres absorbantes, et l'enlèvera le matin avec le peigne fin. De vingt jours en vingt jours, il fera en outre venir le coiffeur, pour tailler les cheveux, et faire les favoris de Monsieur.

Toujours attentif, le bon serviteur présentera à son maître toutes les pièces de l'habillement dans l'ordre convenable, le linge bien repassé, les habits bien battus, les chaussures bien cirées ; il l'aidera à les mettre, si Monsieur le désire ; mais à moins de maladie, un garçon qui se respecte, ne s'empressera point à passer les bas de son maître, car c'est un service inutile et bas. Si celui-ci l'exigeait, le domestique ne refuserait pas, mais il ferait bien de chercher un maître qui n'abaisserait pas ainsi ses serviteurs.

Monsieur habillé, le valet lui tendra canne, tabatière et le chapeau, qu'il aura préalablement brossé dans le sens du poil, avec une brosse douce, et dont il aura essuyé avec un linge fin, la crasse graisseuse en dedans ; il lui ouvrira la porte, prendra ses ordres pour son absence, et reviendra mettre tout en ordre dans la chambre, et sur la toilette. Les peignes, les brosses surtout, seront l'objet de ses soins : il les frottera avec un chiffon de laine, et les brossera jusqu'à ce qu'ils paraissent neufs. Quand la brosse à peigne sera trop chargée, il la divisera, et mettant à part le manche, la fera bouillir dans une eau savonneuse.

Si le valet de chambre appartient à un homme studieux, qui fasse peu d'attention à ses vêtements, il devra prendre quelque connaissance des modes, afin de le diriger dans le choix de cols, gilets, etc. Mais sa grande affaire, surtout son affaire principale, est, de tenir Monsieur avec une minutieuse propreté.

Sitôt que le col de la chemise ne sera plus d'une parfaite blancheur, il lui donnera un faux-col, il retournera chaque matin les cravattes de mousseline empesée, pour cacher les parties salies, et même il leur fera donner un

coup de fer, par la femme de chambre, pour effacer les anciens replis, et les froissemens causés par le nœud, qu'il arrangera avec goût et simplicité. Les cols montés en velours, en étoffe de soie noire, seront par lui mis à la réforme, dès qu'ils seront déformés, et qu'ils n'auront plus de fraîcheur.

Manière de nettoyer les cols d'habits.

On sait combien cette partie se salit promptement, surtout quand la chevelure est naturellement grasse ; on sait aussi combien l'ennui de subir à cet égard les délais d'un dégraisseur, engage à fermer les yeux sur cette malpropreté. Le valet soigneux la corrigera bien facilement comme il suit : il enlèvera d'ailleurs les taches comme je l'indique à la femme de chambre.

D'abord, il humectera d'un peu d'esprit-de-vin bien rectifié, le col graisseux, puis avec un grattoir, il le raclera doucement ; dissoute par la liqueur, la crasse chargera l'instrument qu'il essuiera à mesure sur un papier. Quand le col sera bien dégagé, il l'arrosera encore légèrement d'esprit-de-vin, et le frottera avec une toile neuve et ferme : enfin il terminera par verser encore quelques gouttes d'alcool, et frottera avec la paume de la main, dans le sens du drap, le col qui deviendra luisant et neuf. J'en ai fait cent fois l'expérience.

La propreté de la chaussure étant la grande occupation du valet de chambre, qui souvent à la campagne, manque de cirage, qui presque toujours à la ville, achète du cirage qui rougit la peau, à raison d'une trop forte dose d'acide, nous lui rendrons donc service en insérant les deux recettes que voici :

Cirage de M. Payen.

Prenez :	Noir d'ivoire et mélasse, parties égales.	4 onces.
	Acide sulfurique.	1
	Huile d'olive.	2 cuillerées.
	Vinaigre.	3/4 de litre.

L'on remue bien dans un vase de faïence le noir et la mélasse. L'on y ajoute ensuite l'acide sulfurique, en

continuant d'agiter le mélange ; enfin on y verse l'huile, et l'on y incorpore peu à peu le vinaigre.

Cirage luisant, par M. Lenormand.

Prenez : Noix de galle concassée, bois de campêche en copeaux, parties égales.	1 once.
Vin rouge.	3 livres.

Faites bouillir jusqu'à ce que la liqueur soit réduite à moitié, et coulée à travers une étamine.

Prenez : d'autre part, sucre et gomme arabique en poudre, parties égales.	1 livre.
Sulfate de fer (couperose verte).	1 once.
Eau-de-vie.	3 livres.

Faites dissoudre la gomme arabique dans la décoction précédente : ajoutez-y ensuite le sucre et le sulfate de fer. Le tout étant bien dissous, versez-y peu-à peu l'eau-de-vie, et remuez bien pour mêler exactement. Ce procédé, qui donne de cinq livres à cinq livres et demie de cirage, produit, à proprement parler, une encre dans laquelle on a mis de très-fortes proportions de sucre et de gomme.

Conseils à la femme de chambre.

Soit avant le lever de sa maîtresse, soit pendant le temps qui s'écoule jusqu'à l'heure de la toilette, la femme de chambre doit bien examiner les effets pris la veille, soit pour les ranger, soit pour les présenter de nouveau à Madame.

Les chapeaux seront époussetés avec un léger plumail de toilette, pour ôter la poussière des coques de ruban, et de plus, les chapeaux en velours seront brossés avec une brosse délicate en poil de chèvre, qui d'ailleurs servira à tous les objets en velours.

Si les fleurs artificielles dont ils sont ornés, présentent, par suite de quelques chocs, des pétales écartés, des branches froissées, on les relèvera au moyen d'une *brucelles,* ou pince à fleuriste. Si les plumes ont un peu souffert par l'effet de l'humidité, on les présentera quelques instans au feu.

Pendant la mauvaise saison, il importe d'examiner soigneusement les robes, pour leur enlever la boue qui peut s'y trouver. On peut brosser les étoffes de laine, quoique généralement, à raison de la légèreté du tissu, les brosses conviennent très-peu aux robes; et que pour ôter la poussière logée dans les plis des manches, des jupes, il vaille infiniment mieux les battre légèrement avec un mouchoir, ou bien avec une fine serviette de toilette.

Mais si je tolère la brosse pour ôter la boue sur les robes de laine, je la proscris expressément à l'égard des robes de soie, qu'elle flétrit, et je conseille à la femme de chambre de frotter celles ci avec un morceau de mérinos, qu'elle aura en réserve à cet effet.

Les robes d'été seront simplement secouées, mais lorsqu'il s'agira d'une robe de mousseline blanche empesée, la repasser sera nécessaire.

Une multitude d'accidents peuvent souiller les robes de taches, qu'on ne laissera jamais vieillir, et qu'on enlevera par les moyens suivans.

Procédés pour enlever toutes sortes de taches.

Taches graisseuses.

Le savon à détacher, le fiel de bœuf purifié, même le savon ordinaire employé à sec, les enlèvent sur les etoffes de coton, et de laine en couleur solide. Dans le cas contraire, faites usage de la terre à foulon, de l'argile, pulverisées; vous en mettrez une couche sur la tache, puis vous repasserez sur cette poudre avec un fer bien chaud.

Pour les belles étoffes de soie, comme moire. satin, poult uni et broché, etc., tachés de graisse, commencez par verser sur la tache, deux gouttes d'alcool bien rectifié, puis couvrez d'un linge fin, et repassez en changeant la place du linge. Vous le verrez se ternir en se chargeant d'une partie de la graisse, et vous aurez ainsi ôté la tache à moitié. Vous l'ôterez tout-à-fait, en y mettant de l'éther sulfurique, et en frottant à peine: la tache alors disparaîtra complètement, sans laisser aucun *cerne*, sans reparaître même sous un fer chaud (j'en ai fait l'expérience), et les reflets de la moire, l'éclat du satin, ne seront altérés en aucune manière. La réunion de ces deux liquides dispense du frottement,

et conserve ainsi parfaitement les étoffes délicates : aussi ce procédé est-il le meilleur qu'on puisse employer.

On en peut dire autant de l'usage du chlorure de soude pour enlever les taches de fruits. Vous réussirez complètement à cet égard, en commençant par savonner à froid l'étoffe blanche de coton, et même les indiennes bon teint, puis, en touchant la tache avec l'extrémité d'une plume de pigeon appointée, et trempée dans le chlorure : la tache s'évanouira, pour ainsi dire, au contact. Il est bon de tremper ensuite dans l'eau fraîche, la partie précédemment tachée, afin d'arrêter l'action du chlorure, qui fatigue toujours le tissu.

Fraîches, les taches d'encre sur la toile, la percale, s'enlèvent facilement au moyen de sel d'oseille, sur lequel on répand quelques gouttes d'eau chaude : anciennes, elles exigent que ce sel soit dissout à chaud dans une cuiller d'étain remplie d'eau. Cette dissolution, que l'on verse par goutte, sur l'endroit taché, enlève aussi très-bien les taches de rouille sur le linge de fil et de coton : mais en opérant, il faut bien prendre garde de n'en pas faire tomber sur soi, car cet agent dévore toutes les couleurs. On doit arrêter aussi son action avec de l'eau.

La cire, qui tombe quelquefois d'une bougie sur le cachemire, le drap, une robe de soie, se dissout promptement avec l'alcool. Les taches de sirop, de confitures, passent par un lavage d'eau tiède, que l'on a soin de faire entre deux linges secs.

L'essence de citron enlève encore facilement les taches graisseuses, mais elle fait tache elle-même au bout de quelques jours.

Si les effets ont besoin de quelques raccommodages à l'aiguille, la femme de chambre le fait à l'instant. Elle brosse avec une brosse douce les souliers de prunelle ou de satin turc, essuie avec un linge fin les souliers de crinoline et de soie, et donne les autres au cirage.

Ainsi que le valet de chambre, elle prendra ses dispositions de manière à être prête à l'heure d'habiller Madame selon ses habitudes et ses goûts. Elle arrangera tout aussi pour la toilette, mais comme les dames choisissent elles-mêmes leurs cosmétiques et leurs parfums, la bonne n'aura point à s'en occuper.

Pour bien lacer, elle commencera par le bas du corset, mais si Madame est dans l'usage de commencer par le haut, l'habilleuse ne fera aucune objection. D'ailleurs, rassembler les plis de la chemise par derrière, tirer en bas le corset sur les hanches, passer les doigts sous les épaulettes, serrer doucement et peu-à-peu le lacet, et l'arrêter vers le dernier œillet, par une boucle mobile, telle est la bonne méthode de lacer, ce dont on s'occupe après la coiffure.

Mettre des papillotes, relever les cheveux en formant le casque, faire des coques crêpées en dedans, ou tresser les cheveux en large natte, telles sont les opérations de la coiffure d'une jeune dame : mais pour les indiquer en détail à la femme de chambre, il me faudrait copier le *Manuel du Coiffeur*, et je préfère l'y renvoyer (1).

Décrire la manière de disposer chaque parure est également impossible. Je me bornerai donc à dire que la bonne doit tirer assez fortement par la ceinture, la robe, derrière, devant, sur les côtés, et la fixer après le corset par de fortes épingles, afin de l'empêcher de former des plissemens, et de remonter, ce qui arrive quand la taille de la robe est longue. Le mouchoir que l'on met ensuite par-dessous la robe, pour en relever les plis, doit s'étendre sur toute la largeur du dos. Il est bien de réunir en dedans, par une fine épingle, les deux bords de la fente de la robe, afin d'empêcher ce mouchoir, ou le jupon de dessous d'être aperçu.

Aux robes de ville, les *gonflans*, et parconséquent l'ampleur supérieure des manches, doivent s'abaisser vers le coude : aux robes de bal, au contraire, les manches courtes doivent gonfler en se relevant.

Pour bien fixer les coques de ceinture, les nœuds de manches, de corsage, on les fixe en dedans, par une épingle inaperçue, après l'étoffe sur laquelle ils se posent.

La femme de chambre devra lire avec soin un journal de modes, et attentivement examiner ses gravures, afin de juger l'ensemble des toilettes, et pouvoir donner à madame ce qui compose un négligé du matin, un demi-négligé, une demi toilette, quand elle négligera de choisir

(1) Pour bien enrouler les boucles de cheveux, elle devra se servir d'une petite corne fort légère.

elle-même les objets qui composent ces différentes mises. Une *poupée-modèle*, récente et gracieuse invention, découpure en carton léger, sur laquelle on passe les modèles de robes, de chapeaux, de bonnets, sera fort commode à la femme de chambre pour apprécier la coupe et l'effet des parures.

Elle doit être couturière, non point à la vérité pour tailler les robes neuves, les robes habillées de madame, parce qu'elle n'y pourrait suffire, et que d'ailleurs une couturière de profession à des coupes plus nouvelles, plus sûres, qu'elle fait mieux : mais, pour faire des robes d'enfant, des robes du matin, pour retourner une douillette de taffetas, refaire une robe de satin, de laine qui revient de la teinture, rajuster la forme des manches selon les changemens des modes, enfin aider la couturière, si madame la prend en journée à la maison. D'ailleurs, si la bonne est adroite, qu'elle sache tirer bon parti des restes d'étoffe, des coupes spéciales, pour faire servir des robes que la mode semble rejeter; si elle retourne et change avec grâce une parure de bal, qu'elle fasse servir à une collerette, à un collet, le haut des grandes manches en tulle de soie, gaze, blonde, dont le bas est usé, sali, hors de mode; que les broderies des mouchoirs de batiste usés, des robes dont la disposition n'est plus d'usage, soient employées par elle à faire des entre-deux pour bonnets, cols, pantalons et robes d'enfant; qu'elle donne enfin une forme nouvelle et gracieuse à une multitude d'objets mis ordinairement à la réforme, cette femme de chambre paraîtra un trésor à la maîtresse peu fortunée, comme à la maîtresse opulente : car les exigences de la mode et du luxe sont si grandes, que dans toutes les positions, les dames regarderont comme une bonne fortune, ces économies de bon goût.

Les épargnes que la femme de chambre fera ainsi faire à sa maîtresse, lui reviendront partiellement, tourneront au bien être de la maison, au bénéfice des pauvres. Ainsi, malgré sa position humble et dépendante, elle aura pu rendre service, faire le bien !.... quel beau motif d'encouragement pour une âme généreuse! quelle digne récompense de ses soins !

Cette vue élevée, inattendue, fera, j'en suis sûre, accueillir avec faveur, aux lectrices, le procédé suivant, pour blanchir les petites blondes de *collinettes* (garnitures intérieures des chapeaux), et le haut des cols de blonde.

Moyen de blanchir les petites blondes.

Rien d'aussi simple. Vous savonnez les blondes comme à l'ordinaire, mais vous employez du savon de toilette, et vous mettez un peu de bleu dans l'eau ; vous faites sécher, puis vous préparerez dans l'eau pure une dissolution de gomme adragant, que vous passez ensuite à travers un linge.

Vous trempez dans cette dissolution peu épaisse, la blonde, vous la serrez ensuite dans un linge comme si vous vous serviez d'empois, et vous repassez à l'ordinaire, après avoir détiré.

Comme le peu de hauteur des blondes augmente le travail, il est bon, de les réunir, deux à deux, par la lisière, au moyen de longs points de fil.

Si l'on veut blanchir des blondes plus hautes et plus soignées, au lieu de repasser, on les détire sur un cerceau à blanchir à neuf la dentelle, on les fixe par une épingle fine de place en place, puis on passe sur les blondes, l'eau gommée, à l'aide d'une petite éponge.

Moyen de blanchir l'intérieur des cols de blonde.

Ces cols, fort coûteux, se salissent vite à la partie qui touche le cou, tandis que les bords demeurent propres et brillans. Porter ce col, ainsi sali, repugne ; le donner à blanchir, cause un regret, car c'est faire perdre aux fleurs tout leur éclat. Mais la femme de chambre soigneuse sait trouver un moyen terme tout à fait satisfaisant.

Elle commence par bâtir, dans un linge fin, le bord du col de blonde, puis lave délicatement, comme je l'ai dit plushaut, toute la partie salie : ensuite elle étale le col sur une planche à repassage, le détire avec de fines épingles, puis, à l'aide de l'eau de gomme adragant un peu azurée de bleu, elle lui donne la consistance nécessaire. Afin de bien fondre la teinte de la partie blanche, et de la partie blanchie, elle pose à peine l'éponge humide sur les bords de la première, en prenant bien garde de toucher les fleurs.

Nous ne dirons rien relativement aux savonnages que chacun connaît, mais nous engagerons la femme de

chambre à se servir de cordeaux en crin pour l'étendage, afin d'éviter les marques jaunâtres de la corde sur le linge.

C'est elle qu'on charge ordinairement de trier, de compter le linge donné à la blanchisseuse. Je lui recommanderai sur ce point de ne point imiter l'inattention des bonnes, qui mélangent ensemble, cravattes et mouchoirs, faux cols de chemises, et cols montés, bandeaux et serre-têtes, même des pièces plus disparates, de manière qu'à la rentrée du linge, il y a une grande confusion, à laquelle on ne se reconnaît plus.

Avant de mettre le linge au sale, il faut raccommoder ce qu'il y aurait de mauvais; mais cette précaution n'empêche pas qu'après le blanchissage, tout le linge ne soit attentivement examiné par la femme de chambre. Comme on ne peut tout raccommoder à mesure, on met à part les objets à repriser, et on s'en occupe à loisir avant de livrer le linge au repassage.

Conseils sur le repassage.

Beaucoup de filles ont appris à repasser, et pourtant elles s'en acquittent mal, d'abord parce qu'elles humectent imparfaitement le linge, ensuite parce qu'elles promènent le fer superficiellement. Pour bien faire, elles doivent humecter leur linge légèrement avec un pinceau, le replier, et le laisser s'imbiber au moins une demi-heure; puis bien l'étendre sur la table, sans qu'il présente aucun pli, et bien appuyer dessus d'un bout à l'autre. Si le linge fume un peu et présente une surface bien lisse, le repassage sera bien. Pour un repassage soigné, il faut repasser à l'envers et à l'endroit.

Quand un faux-pli s'est formé, on l'humecte un peu avec le doigt, et on l'efface par un nouveau coup de fer. Sitôt que le fer cesse de glisser librement, on promène sur sa surface, lorsqu'il est bien chaud, un nouet de cire, et jamais un nouet de suif, qui répand une odeur infecte.

Afin de bien repasser les fronces, on écarte les plis, et l'on enfonce la pointe du fer jusques vers la couture. Une décoction de riz, donne aux organdis, aux belles mousselines, plus de transparence et d'éclat que l'empois.

Quant à la manière de plier les différentes pièces, chaque maison a ses usages particuliers à cet égard, et d'ailleurs, un coup-d'œil jeté sur le linge plié par une habile repasseuse, en apprend plus que tous les détails.

Quelques racines d'iris de Florence parfument le linge dans les armoires.

Soins des fourrures, des plumes, étoffes de laine.

Tous les objets de la toilette exigent les soins constans, éclairés, de la bonne femme de chambre, aussi ne doit-elle pas négliger de préserver des mittes les coûteuses parures d'hiver.

Les divers moyens de fumigation, l'emploi des odeurs pour leur conservation, sont chose insuffisante, inutile même, si l'on ne soustrait les plumes, fourrures, lainages, à la ponte des mittes, en les enveloppant soigneusement dans du linge blanc de lessive. Or, cette ponte a lieu du 15 mai au 15 septembre. Après l'époque de la ponte, il faut secouer et battre les objets enveloppés ; même, pour plus de sûreté, on doit le faire dans l'intervalle, afin d'arrêter l'action des larves qui auraient pu se glisser dans le paquet, qui sera refait d'ailleurs avec beaucoup de soin, et même cousu comme pour emballage.

On peut, à la rigueur, se dispenser d'y mettre les robes, manteaux, schals de laine, qui s'y froissent toujours plus ou moins, mais alors il faut les exposer à l'air tous les quinze jours ou trois semaines, et les rentrer avant le soir, heure à laquelle les papillons de mittes commencent à se montrer.

Soins et nettoyage des bijoux.

Quoique les bijoux soient pour l'ordinaire enveloppés de coton, ou fermés dans des écrins, l'air les frappe, et les ternit à la longue, aussi la femme de chambre les nettoiera-t-elle aussi de temps en temps.

Elle préparera une eau savonneuse avec du savon épuré de toilette, puis elle y trempera et y brossera avec une petite brosse de blaireau, ou avec une fine éponge, les bijoux d'or, de vermeil, les pierres précieuses. Elle les essuiera ensuite avec un linge fin, puis avec de la peau douce de gants. Les bijoux d'acier seront enveloppés dans du papier Joseph.

Les épaulettes, les galons d'or et d'argent, et généralement tous les bijoux, se nettoient parfaitement en les plongeant dans de l'esprit-de-vin chauffé au bain-marie.

Maintenant, il nous reste à recommander, au valet comme à la femme de chambre, de ne pas oublier de remettre aux maîtres les cartes de visite, déposées quand ils sont sortis, et surtout de ne pas recevoir avec dédain, avec hauteur, les visiteurs de pauvre apparence, car c'est tout à la fois, ridicule, injuste et dur. Quant aux mendians de profession, aux marchands d'orviétan, et autres semblables importuns, il faut les éconduire avec fermeté, mais sans orgueil et sans rudesse.

Encore un conseil sur les courses à faire chez les personnes occupées à la toilette, telles que chapelier, tailleur, couturière, marchande de modes, coiffeur, cordonnier, etc. Tous ces gens-là peuvent faire mal, et font souvent attendre; mais le valet, la femme de chambre, ne doivent jamais prendre envers eux des airs hautains, méprisans, ni leur dire des choses impertinentes. Des reproches faits d'un ton plus ou moins sérieux, sur leur inexactitude, quelques avertissements indirects sur la perte de la pratique, voilà tout ce que peuvent se permettre des serviteurs bien élevés. Et quand des laquais prennent, envers des industriels honorables, des manières arrogantes, quand une servante mal avisée vient de se vanter de leur avoir *bien dit des injures*, loin d'exciter, comme s'ils s'y attendent, la reconnaissance de maîtres sensés, ils s'attirent de sévères représentations.



SECTION 6me.

SOINS DES ENFANS ET DES MALADES.

CHAPITRE PREMIER.

Nous réunissons, dans cet unique chapitre, les instructions nécessaires aux sevreuses, aux bonnes d'enfant, à toutes les domestiques, lorsqu'une maladie légère, ou bien un commencement de grave maladie, les transforme en garde-malades. Ces instructions seront de peu d'étendue, mais de beaucoup d'utilité, et je prie les lectrices d'y faire une sérieuse attention.

Conseils aux bonnes d'enfants.

Soit que la mère nourrisse, soit qu'elle ait une *nourrice sur lieu*, la nécessité d'éloigner le nourrisson de l'une ou de l'autre, à l'époque du sevrage, le fait exclusivement confier à une bonne d'enfant. Ce métier, que l'on prend quand on arrive du village, quand on est incapable de tout autre, demande pourtant bien des qualités. Patience et douceur, pour ne jamais brusquer l'enfant : pureté de mœurs, pour ne point abuser de fréquentes promenades : absence des fâcheux préjugés de campagne, pour lui apprendre à marcher, ou du moins docilité parfaite à suivre sur ce point les intentions des parens : propreté minutieuse, activité, et quand aux talens nécessaires, savoir blanchir, un peu repasser, monter les petits bonnets, etc. Voyez, d'après cet apperçu, combien sont sensés, les protecteurs, les parens, qui disent à leur fille adolescente : « Tu n'es bonne à rien, eh bien, tu seras bonne d'enfant. »

Une bonne de petit enfant, fille raisonnable et formée, ne le portera pas toujours assis sur l'avant bras, et trop pressé contre elle, crainte de lui comprimer le ventre, et de lui fatiguer le dos : elle le tiendra de temps à autre sur les deux bras, en lui soulevant un peu la tête.

Quand elle le fera marcher, en le guidant par la main, elle changera de temps en temps de côté, afin de ne pas lui relever une épaule plus que l'autre. Ce sera d'ailleurs la seule manière dont elle lui *apprendra à marcher*. Jamais elle n'emploiera de *lisières*, de *chariot*, et autres sottes inventions, qui forcent l'enfaut à faire effort des épaules, à se courber en avant, et à ne faire aucun usage de ses jambes, qui par cette manœuvre-là, sont long-temps faibles, et peuvent rester toujours contrefaites.

Notre bonne, qui mérite vraiment son nom, n'usera pas de rigueur avec son petit pupille. S'il a la mauvaise habitude de téter ses doigts, elle mettra dessus de l'aloès, ou toute autre substance amère, pour le corriger. S'il persiste à se souiller de ses ordures, quand il peut l'avertir, elle le tiendra long-temps, et malgré lui sur le vase de nuit à certaines heures ; s'il conserve l'habitude de salir son lit pendant la nuit, elle le fera lever le soir, le tiendra sur le vase, et même lui donnera un lavement. Toutes ces mesures, ennuyeuses pour l'entant, auront le grand avantage de combattre son obstination, sans lui faire croire à la méchanceté de sa gardienne. D'ailleurs, quelque malpropreté, quelque faute que fasse l'enfant, jamais la bonne ne se permettra de le battre : qu'elle soit bien persuadée, qu'au plus léger coup donné à tort ou à raison, elle recevra son congé.

Mais si les marques de colère envers l'enfant, lui sont si expressément interdites, l'indulgence corruptrice, la complaisance mal éclairée, la flatterie, la dangereuse manie d'exciter ses passions, ne sont pas moins intolérables. Ainsi, la bonne ne doit point ramasser à son élève le jouet, qu'il jette sans cesse avec l'intention de mettre sa patience à bout ; elle ne doit point satisfaire aux fantaisies qu'il peut avoir au détriment des autres enfans, comme de crier, s'ils approchent du cheval de bois qu'il traîne, du ruisseau qu'il agite, etc. ; elle ne doit point lui enseigner que les enfans de classe inférieure sont faits pour lui céder, parce qu'il est un *petit Mon-*

sieur : elle ne doit point surtout l'exciter à battre le chien, la pierre qui l'on fait tomber, l'homme, qui, aussi extravagant qu'elle, contrarie l'enfant, et se prête à ses coups, pour s'amuser de son impuissante irritation. Les malheureux ! ils apprennent à cette jeune âme la vengeance, la haine, et trouvent cela plaisant !

La bonne ne doit point non plus rendre l'enfant pusillanime, par une sollicitude erronée. S'il tombe, malgré sa surveillance, qu'elle ne courre point après lui d'un air effrayé, car le petit, qui ne criait point avant qu'il l'a vit, jettera alors des cris percans. Qu'elle ne le brusque point non plus, mais que d'un ton enjoué, s'il ne s'est fait aucun mal ; d'un accent ferme, mais adouci par la pitié, s'il s'est blessé légèrement, elle lui dise : « *cher ami, cela n'est rien.* »

Beaucoup d'enfans sont si fort attachés à leur bonne, qu'ils ne peuvent souffrir qu'elles embrassent d'autres enfans, et ces bonnes se font un jeu de leur jalousie. Nos lectrices, je l'espère, sont trop sensées pour se permettre rien de pareil.

La bonne tiendra l'enfant aussi propre que possible ; elle veillera à ce qu'il ne se salisse point, soit en mangeant, soit en jouant, mais elle ne le portera point à la vanité des vêtemens, ce qui est toujours à craindre avec les petites filles. Souvent, pour avoir meilleure tournure, pour être élégamment chaussée, une enfant souffre sans se plaindre, la gêne d'un corset trop serré, de souliers trop étroits. C'est à la bonne à veiller à ce qu'elle ne soit pas mise à cette épreuve, et à s'assurer, en l'habillant, qu'elle peut agir, marcher avec aisance. Je le dis à regret, mais il est des filles, qui pour *se faire honneur*, excitent ce fâcheux instinct de coquetterie : *Il faut souffrir pour être belle*, répètent-elles aux pauvres petites qu'elles dressent à la vanité.

Tant que les enfans sont fort jeunes, la bonne doit rapporter exactement aux parens leurs légers méfaits, qu'elle ne doit jamais d'ailleurs punir par elle même, mais lorsqu'ils deviennent grands, elle doit soigneusement s'abstenir de ces révélations, qui dégénéreraient alors en indiscrétion et en espionnage.

Service en cas d'indisposition ou de maladie.

Lorsqu'un des maitres est gravement malade, sans

doute on appelle une garde, pour veiller, remplir des fonctions auxquelles les domestiques seraient inhabiles, ou ne pourraient suffire. Mais avant qu'on en vienne là, que de circonstances, où il est utile aux servantes de savoir préparer une tisane, arranger un cataplasme, appliquer les sangsues, donner un lavement ! C'est d'ailleurs un excellent moyen de se faire aimer de ses maîtres, que d'alléger leurs souffrances autant qu'il est en soi, et ce qu'un tel service a de volontaire les touche d'autant plus vivement. Quelque contents qu'ils soient d'une domestique, si, lorsqu'ils sont indisposés, elle met de la gaucherie, de la répugnance à les servir, ils se détachent d'elle, deviennent peu à peu sévères, et s'en défont plus ou moins vite après leur retour à la santé.

Que les lectrices étudient donc avec attention les indications qui vont suivre, mais qu'elles sachent, avant tout, que la première qualité d'une garde-malade est un bon cœur, un cœur compâtissant, qui inspire une foule de petits ménagemens, surmonte tous les dégoûts, et partageant les maux qu'il plaint, guide la main qui les soulage.

Préparation des tisanes.

Elles se préparent par *infusion*, comme du thé ordinaire, ou par *décoction*, comme la cuisson des légumes dans l'eau. Le premier cas convient quand la tisane est composée de fleurs, comme tilleul, violettes ; de feuilles et sommités fraîches ou sèches, comme mélisse. On doit passer l'infusion quand il est question de plantes garnies de poils, telles que la bourrache. Passée comme il faut, la tisane de cette plante est adoucissante, et calme le mal de gorge ; mais si elle a coulé à travers une toile un peu claire, elle produit de l'irritation, à raison d'une partie des poils qui a passé dans la tisane.

Lorsqu'on doit employer des racines, écorces, bois aromatiques ou odoriférans (car les autres se prépèrent par décoction), on les coupe en morceaux très-menus et allongés, comme une très grosse épingle, et l'infusion dure jusqu'à ce que l'eau soit devenue tiède : la dose de ces substances est ordinairement d'une once par pinte.

Les herbes, racines, bois, grains, fruits, à la dose de demi-once quand il n'y a qu'une substance, et d'une

demi-once quand il y en a deux, doivent bouillir dans leur pinte d'eau, mais pas trop long-temps. Par une trop longue ébullition, certains objets changent de nature. Ainsi, la rhubarbe, la casse, produisent une tisane qui tient le ventre libre, quand elles bouillent peu, et au contraire, une tisane qui le resserre, quand l'ébullition est prolongée. Il est d'autres drogues qui exigent que l'on jette la première eau, telles que l'orge non mondée, le chiendent, le lichen. La première décoction des deux premières est âcre, et la seconde eau adoucissante : la première eau du lichen serait d'une amertume insupportable. Les décoctions se passent avec expression, c'est-à-dire en les pressant dans un linge.

Il importe d'ailleurs de ne pas forcer les doses des substances, car on change la nature de la tisane. Ainsi, léger, un thé d'oranger est agréable, verdâtre, et calme les nerfs, et si on y met trop de fleurs, il est jaune, amer, et échauffant. Que les bonnes novices, qui croient ne pouvoir jamais assez mettre de substances, remarquent cette observation.

La tisane passée, il faut la sucrer à la dose de deux onces de miel ou de sucre, ou de sirop, par pinte car c'est un mauvais usage de sucrer par tasse, parce qu'on dépasse nécessairement la dose chaque fois.

Jus d'herbes.

Quand le médecin a ordonné les jus d'herbes, à la dose de deux à six onces tous les matins, pilez le soir la plante fraîche dans un mortier ; pressez-la ensuite dans un linge, puis, versez le suc dans un entonnoir garni de papier gris, afin qu'il filtre pendant la nuit. On peut se dispenser de la filtration, surtout quand on ajoute au jus d'herbe une partie de lait frais.

Médecine de manne.

Elle est si simple, qu'elle se prépare dans le ménage. Il suffit en effet de la faire fondre dans de l'eau ou du lait : on la passe, si on ne s'est pas se vi de *manne en larmes*, qui est la plus pure et la meilleure, puis on aromatise cette boisson avec un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Toutes sortes de médecines doivent être présentées tiè-

des, et pour cela, on fait tremper dans l'eau chaude la fiole où les met le pharmacien. Il faut la donner à l'heure prescrite, et offrir au malade, quelques feuilles ou pastilles de menthe, avant qu'il la prenne et après qu'il l'aura prise, afin que l'action de la menthe lui empêche d'en sentir autant le mauvais goût. Après la médecine, on donne du bouillon d'herbes.

Quand on ordonne le petit lait ordinaire, purifié, vineux ou acéteux, la bonne le prépare comme il suit.

Petit lait purifié.

Mettez dans un vase de terre vernissée, deux livres de lait de vache sur des cendres chaudes : ajoutez-y quinze à dix-huit grains de présure, délayés dans trois à quatre cuillerées d'eau. Quand le lait sera bien caillé, passez le à travers un linge, et laissez égoutter le caillé, dont vous ferez un fromage pour la maison.

Pour purifier ensuite ce petit lait, vous en prendrez un verre, dans lequel vous ferez fondre douze à quinze grains de crême de tartre : vous mettez ensuite un blanc d'œuf, dans une terrine, et vous le fouettez en y ajoutant le verre de petit-lait, puis tout le reste, que vous faites bouillir quelques instants. Vous filtrerez ensuite le petit-lait, qui passera limpide, et d'une couleur verdâtre.

Petit lait vineux.

Il s'obtient en faisant bouillir doucement deux pintes de lait, puis en y versant huit onces de vin blanc acidulé.

Petit lait acéteux.

Vous l'aurez en faisant bouillir les deux livres de lait avec autant d'eau, et en y ajoutant une once et demie de bon vinaigre.

Vomitifs.

Les vomitifs sont fort simples à préparer : si c'est de l'émétique, poudre fine et blanche, on l'a fait fondre dans de l'eau tiède et sucrée ; si c'est de l'ipécacuanha

poudre jaune, elle se délaie aussi dans pareille eau. Tout le monde sait qu'après chaque vomissement on fait prendre une demi-tasse d'eau tiède, et qu'on soutient la tête, en appuyant la paume de la main, derrière, et sur le front, pour qu'en vomissant, les efforts soient moins douloureux.

On donne souvent les pillules dans une cerise confite, une prune de mirabelle cuite, un morceau de pain à chanter, un morceau de gelée de fruits. Il en est de même pour les opiats, pâtes, pommades, extraits, poudres, dont le goût serait rebutant.

Bouillons médicamenteux.

Ce sont les bouillons d'herbe, de veau, de poulet, dans lesquels le medecin ordonne quelquefois de faire dissoudre des sels purgatifs, ce qui constitue une médecine.

Le bouillon d'herbes s'obtient en faisant bouillir, oseille, laitue, poirée, cerfeuil, dans un pot d'eau, puis en y ajoutant gros comme une aveline de beurre, et quatre grains de sel.

Le bouillon de veau, par l'ébullition d'un petit morceau de veau, et de cerfeuil, mis plus tard. On fait aussi de la même manière le bouillon de mou de veau, — quatre grains de sel.

La moitié d'un poulet, les trois à quatre grains de sel, dans une pinte d'eau, donne par l'ébullition le bouillon de poulet. Il se donne pur, et sert aussi à couper le bouillon gras donné dans la première convalesence.

Lavemens.

Quand la garde-malade aura préparé le lavement comme une tisane, elle le passera, le mettra tiédir, car un lavement ne doit être ni trop froid, ni trop chaud; puis elle frottera de savon la filasse du piston de la seringue qu'elle aura préalablement fait tremper. Cela fait, elle vissera le piston après la seringue, et remplira celle-ci jusqu'à l'embouchure, crainte d'introduire du vent dans les intestins; elle vissera ensuite la canule qu'elle aura enduite de beurre, et poussera un peu le piston pour

chasser le reste de l'air. Si le malade n'est pas trop faible, et qu'il puisse se lever, on le fait placer sur la seringue à canule courbe, et l'on pousse très-doucement et peu à peu le piston, tandis qu'on le soutient de l'autre. S'il doit garder le lit, la bonne se sert d'une seringue à canule droite, le prie de la placer, et passant la main sous le drap, maintient la seringue de la main gauche, tandis qu'elle pousse le piston de la main droite. Cette opération peut se faire avec la plus grande décence.

Fomentations.

Si la domestique doit exécuter une fomentation, elle prépare une forte tisane d'après l'ordonnance, la tient bien chaude, puis y trempe des linges, ou une flanelle pliée en plusieurs doubles, qu'elle presse légèrement, pour que l'eau n'en dégoutte pas : puis l'appliquant sur la partie malade, elle place tout de suite dessus un morceau de taffetas ou de toile gommée, afin d'entrenir la chaleur, et d'éviter de tacher le lit.

Quelques momens après, elle recommencera, car il importe que les linges appliqués ne sèchent, ni ne se refroidissent. Comme l'impression du froid nuit beaucoup aux fomentations, on ne découvre pas le lit en les appliquant, mais on soutient la couverture, ou bien, on la maintient légèrement relevée par un cerceau.

Frictions.

Les frictions se font avec la main, ou avec un linge ferme et chaud, ou avec une brosse anglaise, formée de poils longs très fins et très rapprochés.

Lorsqu'elles ont lieu avec des substances médicamenteuses, on prend un gant glacé pour ne pas diminuer la dose.

Cataplasmes.

Le cataplasme de farine de lin, étant le plus usité, servira d'exemple pour les autres.

Mettez dans un vase une suffisante quantité de fraîche farine de lin : versez dessus de l'eau bouillante (de racine de guimauve, ou d'infusion de coquelicots), et agitez

avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que vous ayez une bouillie très-épaisse, que vous pouvez mettre quelques momens sur le feu doux. Etendez ensuite cette bouillie sur un linge préparé d'avance et de la grandeur nécessaire ; appliquez une gaze dessus, puis relevez carrément les bords de la toile, afin d'empêcher le cataplasme de couler, ou de sécher sur les côtes. Placé entre deux lignes, il n'a pas assez d'efficacité.

Le cataplasme se met un peu plus que tiède : dès qu'il est refroidi, on doit l'ôter, mais s'il n'est pas aigri, on peut le faire réchauffer à la vapeur, en le plaçant au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. En levant le cataplasme, on essuie la partie avec un linge fin et sec.

Pansement des vésicatoires.

Pour placer un emplâtre vésicant, on frotte avec un linge imbibé de vinaigre, la partie, jusqu'à ce qu'elle soit rouge, puis on applique l'emplâtre, et on le couvre d'une compresse (morceau de vieille toile carré, plié en deux, ou en quatre), et on donne quelques tours de bande. Le premier pansement, n'appartient pas à la domestique, et pour les autres, on met sur la place, une feuille de poirée, que l'on aplatit entre les mains, pour écraser les nervures : on ajoute une seconde feuille de poirée, pour maintenir le pansement frais. On enduit la première de beurre frais, ou de cérat, et on termine par quelques tours de bande. On panse un vésicatoire soir et matin.

Comme il importe de bien donner ces tours, je vais entrer dans quelques détails. La bande, longue d'environ deux aunes et demie, sera d'un seul morceau, sans ourlet, sans coutures, ou s'il s'en trouve pour l'allonger, elles doivent être faites plates, et à points d'épinette. La bande sera roulée à l'avance, et pour s'en servir, la garde, prenant le rouleau de la main gauche, en placera le bout sur la compresse, et tournera autour de la partie malade, en évitant de faire aucun pli, et en recouvrant le bout solidement par les premiers tours. Le second bout sera fixé par des fines épingles.

Pansement d'un cautère.

Les domestiques de vieillards apprécieront les indications suivantes :

Ayez, pour entretenir le cautère, un pois de cire, ou d'ivoire percé, parce que les pois ordinaires sentent fort mauvais, et que les pois d'iris, ou d'orange, sont souvent douloureux, à raison du gonflement qu'y produisent la chaleur et l'humidité : passez dans le trou du pois, un fil plat, long de six pouces, dont vous nouez les deux bouts. Ce fil vous sert à introduire le pois, dans le cautère, à l'en sorir, à le laver facilement. Après l'introduction du pois, rabattez le fil sur le côté.

Commencez le pansement en appliquant sur le cautère, mis à nu, et dégagé de son pois, la compresse que vous venez d'enlever : lavez le pois, remettez-le, placez dessus, soit une feuille de lierre, battue entre les mains, ou présentée au feu, pour l'adoucir, soit un morceau de papier à cautère : viennent ensuite une compresse, et quelques tours de bande, ou mieux encore un bracelet en toile lacé. Quand il faut activer la suppuration, on enduit le pois de pommade épispatique, ou de garon : pour nettoyer le cautère, on se sert d'un linge fin, imbibé d'huile, et non pas d'eau. Afin de calmer les demangeaisons, qui tourmentent souvent les porteurs de cautère, ou de vésicatoires, on imbibe la compresse d'eau de guimauve, de lin ; on remplace, dans le premier cas, le papier par une feuille de poirée, et l'on met enfin, pendant la nuit, un cataplasme émollient.

Si les vésicatoires sont portés par une dame qui craigne de voir tâcher les manches d'étoffe légère, on emploie un bracelet lacé de fin taffetas gommé. La domestique doit garder le plus grand secret sur ces écoulemens, car il y a des maîtresses qui s'en font une véritable honte.

Je ne dirai rien du pansement d'un séton ; il est trop douloureux, et reclame trop de soin, pour le confier à une domestique ordinaire : Je vais passer à l'application des sangsues, dont avec un peu de bonne volonté et d'adresse tout le monde peut s'occuper.

Application des sangsues.

Choisissez d'abord des sangsues vives, agiles, de moyenne grosseur ; mettez-les, dès la veille, dans un vase sans eau, car faute de cela, elles sont moins affamées, et mouillent le malade. Lavez ensuite soigneusement la partie sur laquelle vous devez les placer, et frottez-la un peu,

pour attirer le sang, puis, enduisez-la d'eau très-sucrée, ou de lait crêmeux. D'autre part : mettez toutes les sangsues dans linge un chaud, agitez-les, et appliquez ce linge sur la partie, de manière que les sangsues ne puisssent s'échapper. Cela convient, si cette partie présente une surface plane, si non, il faut appliquer les sangsues une à une, au moyen d'un verre à liqueur, garni de toile, d'une carte roulée, ou d'un dé à coudre.

Une fois les sangsues fixées, vous les laisserez tranquilles. Si, lorsqu'elles sont toutes tombées, une d'elle restait, et que cela retardât trop, soit la mise du malade dans un bain, soit la fomentation d'eau tiède, soit l'application d'un cataplasme de lin, vous la feriez tomber avec un pinceau à barbe, chargé d'eau savonneuse, que vous lui mettriez sur le corps. Mais ce cas excepté, il ne faut jamais faire tomber les sangsues de force, surtout par des moyens violens.

A mesure qu'elles tombent, on les met dans une assiette remplie de cendre, puis dans un bocal d'eau. Pour les conserver, on y introduit de petits joncs de marais, et l'on change l'eau journellement.

Lorsqu'on veut arrêter le sang des piqûres, on enlève d'abord le cataplasme, puis on applique sur chacune de petits morceaux d'amadou, et on le fixe au moyen d'nne compresse et d'une bande, après les avoir tenus quelques instants avec le doigt.

SECTION 7me.

SERVICE DE L'ÉCURIE ET DES REMISES.

Nous diviserons cette dernière Section en deux chapitres.

Le premier s'adresse à la fois au *domestique* proprement dit, qui dans une maison aisée a soin *du cheval;* et aux palfreniers, valets d'écurie, qui dans un opulent hôtel soignent les chevaux.

Le second chapitre s'adresse encore aux mêmes, mais spécialement aux cochers.

CHAPITRE PREMIER.

Des chevaux ; — des alimens ; — du pansage ; — service du cheval en voyage.

Le cheval est un animal coûteux, très-délicat, intéressant sous tous les rapports, et auquel le maître s'attache souvent avec vivacité. D'ailleurs, s'il est mal entretenu, mal nourri, le pauvre animal est souffrant, malheureux, et le domestique très-répréhensible. Que de raisons pour bien étudier le service de l'écurie, et pour s'en acquitter avec grand soin. C'est par-là qu'il doit commencer sa journée, à moins d'ordres contraires. Il en faut dire autant, et sans restrictions, au palfrenier, qui doit coucher auprès de ses chevaux, et entretenir toute la nuit une lampe enfermée dans une lanterne de corne, ou de ferblanc troué, crainte d'accidents.

De l'écurie.

Nous supposons que le maître entend assez ses intérêts, pour que l'écurie soit sèche, salubre, convenablement aérée, garnie de râteliers convenables, divisée en cloisons ou stalles, propres à séparer les chevaux les uns des autres, pour les empêcher de se blesser entre eux : nous la supposons encore convenablement éclairée, et pourvue de tablettes servant à déposer tous les objets nécessaires au service. C'est maintenant au domestique d'entretenir cette saine écurie en bon état.

Pour y parvenir, il n'y laissera jamais entrer de volailles, il n'y conservera point d'araignées, et ne permettra pas que le fumier pourrisse sous les pieds des chevaux. Il remuera et renouvellera souvent la litière, lavera les mangeoires, et balaiera l'écurie, au moins de jour en autre. Il y tiendra son cheval attaché avec une longe assez longue pour se coucher à l'aise.

Des alimens.

La nourriture des chevaux doit être de bonne qualité, et appropriée à leur genre de vie; la ration doit être aussi toujours égale, et le repas réglé. Ainsi, le choix des alimens, l'ordre des rations, vont d'abord occuper le bon domestique.

Le foin versé, par suite d'inondation, ou rouillé, noirci par de longues pluies, doit être rejeté. Le meilleur foin est celui qui provient de prairies sèches, et qu'on appelle *rond noueux*, par opposition au *foin plat*, bon, mais inférieur.

La paille de froment non barbu, sèche, d'un beau jaune doré, luisante, sucrée, est la seule, qui convienne à la nourriture. L'avoine doit être brillante, sèche, pésante et sans poussière. Quand elle est nouvelle, il faut l'arroser d'eau salée, car autrement, elle fatiguerait l'estomac. La paille hachée, mélangée avec l'avoine (une partie de celle-ci contre parties de celle-là), constitue une bonne nourriture. Il est bon de nourrir à la paille, les chevaux qui travaillent fort peu, et de leur donner une poignée de foin, avant de les abreuver, parce que cela les excite à boire. On peut aussi présenter au cheval, un peu de pommes-de-terre, et de carottes, crues et divisées.

La boisson du cheval mérite toute l'attention du lecteur, car de l'eau trop fraîche, ou dûre, ou croupie, ou limoneuse, altère profondément sa santé.

L'eau de rivière est la meilleure ; l'eau de fontaine est préférable loin de sa source ; l'eau de pluie est très-bonne, quand elle n'est pas vieillie. Quant à l'eau de puits, si on y est réduit, il faut, en été, l'exposer environ deux heures au soleil, ou dans l'écurie, ou l'agiter avec un bâton plat, pour lui faire perdre sa froideur. En hiver, on la fait boire de suite sans inconvénient. Dans les grandes chaleurs, on mêle avantageusement à la boisson, un demi-verre de vinaigre, et en tout temps un peu de son blanc ; le son très-passé, n'étant qu'une bien imparfaite addition. Un barbottage de farine d'orge et de son est d'ailleurs très utile tous les vingt jours.

Ordre des rations.

La ration d'un cheval doit être relative à sa taille, à son âge, à son genre de vie, et les chevaux de luxe, dont nous nous occupons, sont sujets à la pousse, au farcin, à la gras-fondure, s'ils sont nourris trop abondamment. Par-conséquent, le bon domestique n'augmentera point la pitance du cheval, pour qu'il lui *fasse honneur*, qu'il soit fringant, *qu'il ait bon air*, comme font trop de serviteurs, par une bizarre vanité. Quand on s'aperçoit qu'un cheval sue à l'écurie, sans cause apparente, c'est un indice qu'il est trop nourri, et l'on diminue sa ration. Ce signe annonce aussi qu'il mange sa litière, ce qu'il faut empêcher, parce que cette paille échauffée le rend maladif.

A un cheval de bonne taille, de selle, ou de cabriolet, donnez, par jour, 10 livres de foin, 12 livres de paille, et 4 picotins d'àvoine.

A un double bidet, foin, 8 livres ; paille, 8 livres ; avoine, trois-quarts de boisseau.

A un simple bidet, foin, 6 livres ; pain, 8 livres, 2 picotins d'avoine.

Pour un attelage de carosse, foin, 24 à 30 livres ; paille, *idem*, et 3 à 4 boisseaux d'avoine.

C'est une bonne habitude, que de mêler le foin et la paille, en étendant successivement un lit de l'un et de l'autre alternativement, pour botteler le mélange un ou deux jours à l'avance. Quelle que soit la manière dont on

distribue la ration, il faut en réserver toujours une grande portion pour la nuit : elle doit, au reste, former trois repas, distribués régulièrement en *déjeûner*, *dîner*, *souper*.

Du Pansage.

Les instrumens de cette opération sont : l'étrille, le bouchon, la brosse, l'éponge, les peignes, le cure-pied ou curette, les pinces à poil, le couteau de chaleur, les ciseaux, l'époussette.

Quand le cheval est ombrageux, ou que la peau est irritée par les trois premiers instrumens, on y supplée en le frottant en tous sens avec la main humide, qu'on lave de temps à autre, en la plongeant dans l'eau. C'est ce que l'on nomme *panser à la main*.

Pour le pansage ordinaire, on prend l'étrille de la main droite, et on la promène légèrement sur tout le corps du cheval, en la faisant agir toujours à rebrousse-poil. L'étrille ne doit jamais passer, ni sur la tête, ni sur les jambes : elle est secouée de temps en temps, pour la préserver de l'encrassement. Quand la température le permet, on met une cavessine ou un filet au cheval, et on fait le pansage dehors : sinon, il faut l'attacher au poteau, et le panser dans l'écurie même.

La seconde partie du pansage est l'action du bouchon de paille, ou mieux encore, de foin tordu, légèrement humecté. On le promène partout, dans les deux sens du poil, et notamment sur les endroits où l'étrille n'a pu passer : quelques coups d'époussette achèvent d'abattre la crasse, et l'on frotte avec soin, au bouchon, et à la main, le dehors et le dedans des oreilles, le dessous de la ganache, les jambes, et la partie interne des cuisses.

Ensuite, prenant la brosse d'une main, et l'étrille de l'autre, on brosse, à poil et à contre-poil, toute la tête, puis le corps, ayant soin de passer, de temps à autre, la brosse sur l'étrille pour en ôter la crasse.

On lève chacun des pieds, pour le curer avec une curette en bois, et l'on termine par laver avec l'éponge très-propre, largement trempée dans un seau d'eau fraîche, la langue, les yeux, les naseaux, le fourreau de la verge, et l'anus. Enfin, l'on démêle avec le peigne, les crins de la queue et ceux de la crinière, les lavant avec l'éponge, dont on fait couler l'eau à mesure qu'on peigne, puis on

essuie les crins, et on les passe au peigne frotté d'un peu d'huile.

Service du cheval en voyage.

Quand le maître se dispose à voyager, le domestique s'assure à l'avance du bon état de la ferrure, parce que, lorsqu'on fait voyager un cheval fin, immédiatement après une ferrure nouvelle, on l'expose à la fourbure : il faut attendre vingt-quatre heures au moins.

En arrivant au gîte, si l'animal a bien chaud, le serviteur le promènera quelques instans, lui abattera la sueur avec le couteau de chaleur, le bouchonnera, et lui fera une friction avec une flanelle imbibée d'eau-de-vie, puis, après lui avoir lavé et séché les jambes, bien curé les pieds, il l'attachera au râtelier, en le dégageant de sa bride, et de sa croupière. S'il desserre les sangles, il glissera un peu de paille sous la selle.

Quand le cheval sera assez refroidi, on lui donnera le foin, puis l'avoine, et s'il refuse cette dernière, on la remplacera par du son mouillé. On fait boire avant ou après l'avoine, suivant la chaleur que conserve l'animal.

Le soir, on selle, on débride, on donne un coup d'étrille, et l'on met la couverture à l'animal. S'il est harassé de fatigue, on lui donne, après son soupé, tout ou partie d'une bouteille de vin, et on lui glisse de la paille fraîche sous le ventre, pour l'engager à uriner.

Chaquefois qu'on débride le cheval, on doit laver soigneusement le mors et les embouchures, pour empêcher la mauvaise odeur : faire sécher les panneaux de la selle s'ils sont trempés de sueur, et les assouplir à coups de gaule, avant de les remettre. Si l'animal est enflé sous le bât, appliquer sur l'enflure un sac de mauves cuites, et bien chaudes.

Le lavage des pieds du cheval est essentiel en voyage. La plupart des valets se contentent de le faire avec un balai trempé dans un seau d'eau. Cette méthode est vicieuse ; il faut, dès que le cheval est un peu rafraîchi, lui faire couler de l'eau avec une éponge le long des jambes, et les frotter en tous sens, à mesure, avec une petite brosse jusqu'à ce que l'eau n'entraîne plus rien. Toutes les fois qu'on examine le pied, on s'assure s'il ne manque pas un clou à la ferrure.

Si, malgré tous ces soins, le cheval contracte quelque mal, le domestique se hâtera d'en prévenir son maître, même si c'était sa faute, car il ne faut pas que la crainte d'être grondé augmente la maladie du pauvre animal, et la rende peut-être incurable.

DEUXIÈME ET DERNIER CHAPITRE.

Entretien des harnais, — conservation des voitures, — manière de mener les chevaux.

Si le domestique doit ranger avec ordre, et conserver en bon état tous les ustensiles affectés au service de l'écurie, comme balais, fourches, pelles, étrilles, brosses, seaux, paniers, etc., à plus forte raison doit-il veiller à l'entretien des harnais, qui seront, autant que possible, déposés dans une pièce voisine, et ne servant qu'à cet usage, parce que l'humidité de l'écurie les détériorerait promptement.

Ordre des harnais.

Tout autour de cette pièce doivent se trouver des crochets, à une hauteur telle, que les courroies ne traînent point par terre, et qu'on y puisse atteindre sans effort. A chaque crochet seront suspendus les harnais, selon leur espèce : à l'un, les licous, cavessons et cavessines ; à l'autre, les filets ; ici les brides de selle et leurs montans, là ; les traits, les guides, les brides d'attelage, puis encore à ces crochets là, les harnais à limonière, et à ceux ci, les harnais à deux chevaux.

Un léger poteau transversal, porté sur deux pieds, à hauteur d'appui, doit recevoir les selles, afin que les avances piquées, les quartiers de différentes coupes, ne tombent point par terre.

Tous les accessoires des selles, tels que les sous-ventrière, contre-sanglon, et autres courroies, sont relevés auprès de chacune d'elles. On étendra sur le tout un grand caparaçon, en toile gommée, propre à recouvrir les harnais. Les couvertures d'écurie, en coutil pour l'été ; en laine rayée pour l hiver, les camails, les bonnets, les caparaçons, pour placer dessous les harnais, doivent être rangés dans des coffres de chêne, ainsi que les objets nécessaires en voyage, tels que sacoches, sacs de chasse, valises, porte-manteau.

Mais, il va sans dire, que toutes ces pièces de sellerie doivent être rangées propres, brillantes, dégagées de toute humidité ; et que l'éponge humectée d'eau pure pour les nettoyer de la boue qui les souillent, la brosse pour leur ôter la poussière qui les ternit, et les torchons souples, pour les essuyer, doivent être souvent dans la main des domestiques.

Soins à prendre pour ranger et pour conserver les voitures.

S'il se trouve dans la maison une vaste remise pour loger les voitures, le cocher n'a d'autre chose à faire que de les y placer hors des atteintes de la pluie et du soleil ; que de les couvrir d'une grande toile, afin de les préserver à la fois de la poussière et de l'action de l'air. Mais si le local est disposé de manière que les remises reçoivent d'autres objets, le domestique arrangera les choses de telle façon que la voiture ne soit point exposée aux chûtes de pièces de bois, aux chocs des corps qui présenteraient des angles. Il n'oubliera point de faire porter l'extrémité des brancards sur un support à pied.

Au reste, dans tous le cas, le premier soin du cocher, ou domestique, doit être de laver la voiture, dès qu'elle est rentrée et dételée : il ne doit attendre, pour le plus tard, qu'au lendemain matin. Tout le monde sait, qu'on lave les voitures en jettant vivement l'eau d'un seau après les roues, et en les frottant, ainsi que toutes les parties vernissées, avec une grosse éponge, en prenant bien garde de ne pas introduire l'eau dans l'intérieur.

Les voitures sont des meubles, et des meubles précieux

qu'il faut, non-seulement nettoyer, mais entretenir. Ainsi, le cirage des cuirs, l'éclat de vernis, le brillant des frettes et des mains, la souplesse des capotes, le graissage des boîtes, et des ressorts, le bon état des ferrures, la netteté, la fraîcheur de la matelassure, la transparence des glaces, occuperont successivement le cocher.

Les parties métalliques se nettoient comme l'argenterie, le cuivre vernisssé; la matelassure se brosse, quand elle est recouverte en étoffe de laine, et s'essuie avec de linges fins, quand elle l'est d'étoffe de soie; les glaces brillent par les procédés employés à l'égard des glaces d'appartement, et nous allons donner des recettes éprouvées, pour l'entretien des autres parties.

Cirage en pâte, pour les harnais et voitures.

Faites fondre au feu, dans un vase à métal, huit livres de cire jaune : remuez jusqu'à complète dissolution.

Ayez, d'autre part, une livre de litharge broyée à l'eau, et ensuite séchée et passée au tamis de soie; incorporez-la dans la cire, laissez sur le feu, et agitez continuellement, jusqu'à ce que la partie soluble soit fondue. Retirez du feu le mélange, et lorsqu'il aura perdu un peu de sa chaleur, mêlez-y, peu à peu, une livre et demie de beau noir d'ivoire : remettez sur le fourneau, en remuant toujours, jusqu'à ce que la cire bouille de nouveau. Retirez définitivement du feu, laissez un peu refroidir, et ajoutez de l'essence de térébenthine, jusqu'à la consistance du cérat ordinaire. Vous pouvez aromatiser avec une essence quelconque. Quand le cirage sèche, vous ajoutez de la térébenthine.

Si le cuir est vieux et gras, il faut le dégraisser avant d'employer le cirage. Pour cela, brossez-le en l'humectant d'eau de potasse (eau seconde), puis lavez à l'eau de rivière, et faites sécher. Si le cuir n'a pas été noirci, donnez-lui une ou deux couches d'encre, et après complète dessication, mettez-lui une couche du cirage, avec une brosse à chaussure : terminez par polir, à l'aide d'une broche sèche et douce à lustrer. Le cuir devient souple, et d'une grande beauté.

Quand le cuir est vieux, dûr, raccorni, on le graisse avec de l'huile de poisson, après avoir mis l'encre, puis on passe par-dessus une éponge mouillée d'essence de térébenthine, pour dégraisser l'épiderme de la peau.

Cirage pour les voitures et harnais.

Prenez :	Noir d'ivoire fin.	1 once.
	Cire jaune.	4 *id.*
	Bleu de Prusse en poudre impalpable.	1/2 once.
	Eessence de térébentine ou de romarin.	1 liv. 1/2.

Faites fondre la cire à froid, en agitant de temps en temps, et mêlez les poudres, en agitant dans un mortier de marbre.

Ce cirage s'étend, et se lustre à la brosse.

Vernis pour les objets en cuir noir.

Prenez :	Essence de térébenthine. . . .	2 onces.
	Essence de citron, où de lavande.	*id.*
	Cire jaune.	*id.*
	Noir de fumée.	2 gros.

Introduisez toutes ces substances dans un flacon, agitez-les de temps à autre, et douze heures après, le vernis pourra servir. Vous l'étendrez alors avec un pinceau, et vous frotterez fortement avec un morceau de laine, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec.

Préparation anglaise, pour les harnais de cuirs fauves ou jaunes.

Versez, dans une chopine de lait écremé, une once d'acide sulfurique, et quand la liqueur s'est refroidie, vous y ajoutez quatre onces d'acide hydroclorique, en agitant doucement la bouteille : dès qu'il ne se dégage plus de vapeurs blanches, on sépare le coagulum en passant la liqueur à travers une étamine, et on la conserve dans une bouteille bien bouchée.

Autre préparation chimique, pour le même objet.

Faites dissoudre, dans deux onces d'eau distillée, un gros de chlorate de potasse; versez-y ensuite deux onces d'acide hydro-chorique. D'autre part, faites dissoudre dons une fiole, demi-once d'huile essentielle de citron, dans trois onces d'alcool rectifié. Mélangez le tout, et conservez dans un flacon bouché à l'émeri.

Graisse indiquée par M. d'Arcet, pour les voitures.

Mêlez exactement, vingt parties de plombagine et poudre fine, et quatre-vingts parties de graisse. Conservez dans une boîte de fer-blanc cette pommade, dont vous aurez beaucoup à vous louer. M. d'Arcet l'emploie aux machines de l'Hôtel-des-Monnaies. Il s'en est servi aussi, avec le plus grand succès, pour un voyage de Paris à Marseille et retour. Il en faut infiniment peu.

On graisse aussi fort avantageusement les voitures avec le goudron obtenu par la distillation de la houille.

Manière de mener les chevaux.

Les cochers et conducteurs, à qui l'on reproche communément l'ivrognerie, et la brutalité, sont pourtant, de tous les serviteurs, ceux chez qui ces vices sont le plus dangereux. Les cochers brutaux tourmentent les chevaux qui se jettent en avant, appuient sur leurs barres, et se gâtent très-vite : un conducteur ivre multiplie les accidents, et compromet à tout instant la vie de ses maîtres. Après ces vices bas et dégradans, le cocher doit bien se garantir de la négligence, l'étourderie et la routine.

Il n'attendra pas au moment d'atteler, pour examiner si les roues, et toutes les autres parties de sa voiture sont en bon état : si les chevaux sont bien pansés, bien ferrés, et bien enharnachés, quoique dans une grande maison, ce soin regarde les palfreniers. Quand il s'agit d'entreprendre un long voyage, tout conducteur prudent se pourvoit de tout ce qui est nécessaire pour parer à un accident imprévu : fers de rechange, clous de fers et de roues, cordes, marteaux, tenailles, curette, onguent de pied, etc. En toute occasion, il étudiera le caractère de

ses chevaux, afin de ne pas traiter avec rigueur, comme un cheval opiniâtre, un animal un peu lent à obéir, car dans ce cas c'est un cheval perdu.

Le cocher doit être assis d'a-plomb sur son siége, avec aisance, le corps droit, sans raideur, ne pas s'y agiter, se pencher sans nécessité de côté et d'autre, ni tendre en avant ses bras, qui doivent être rapprochés de son corps. Libre dans tous ses mouvemens, il mettra la plus grande attention à ses chevaux et à sa voiture. Quelque mouvement qu'il exécute, un bon cocher, sans y regarder, sait exactement où sa roue passe.

Un cocher a *la main mauvaise,* quand il ne sait pas convenablement ménager l'action du mors ; *la main dure*, lorsqu'il tend les rênes habituellement ; alors le cheval trépigne, bondit, pour fuir la douleur qu'on lui cause, et quand *la main* devient *brusque,* pour arrêter le cheval, l'animal, désespéré, devient tout-à-fait intraitable. *La main* est *molle*, quand le cocher laisse trop flotter les guides ; alors le cheval s'abandonne, et on ne peut plus, ni le soutenir, ni le diriger en temps utile.

Il y a des cochers dont la main est si délicate et si moëlleuse, que, sans quitter les guides, ils ne font sentir le mors que d'une manière presque imperceptible, et rendent et retiennent la bride quand il le faut, sans que l'on voie, en quelque sorte, remuer leurs mains. Aussi, font-ils reculer sans difficulté, et c'est au reculer que l'on reconnaît le cocher dont la main est bonne : car il recule avec aisance, tandis qu'un autre, ayant la main mauvaise, met en sueur lui et ses chevaux.

Le fouet, dont les cochers mal instruits font tant d'usage, surtout lorsqu'ils ont de l'humeur, ne doit être employé que fort rarement. Il irrite le cheval généreux, et endurcit le cheval paresseux, insensible. Le seul claquement du fouet suffit pour exciter l'animal, et les coups doivent être frappés dans la seule vue de punir la désobéissance, causée par la paresse ou l'entêtement, et encore après avoir eu recours aux aides.

Ces coups, alors, doivent être frappés avec vigueur, sur le flanc, ou sous le ventre ; jamais sur la croupe, car ils exciteraient la ruade, ce qu'il importe d'éviter.

Les ruisseaux, fossés, et autres obstacles, seront toujours

franchis de biais, et jamais de plein travers, afin d'éviter une secousse qui peut casser l'essieu, et cause toujours un cahotement insupportable.

Les domestiques ou laquais ouvrent la portière des voitures, et s'il y a lieu, descendent le marche-pied. Pour aider à monter à un vieillard, ou a une dame, ils lui présentent l'épaule, et jamais la main.

Voici ce Manuel achevé, sinon avec talent, du moins avec conscience, et je l'avoue, avec l'espoir que les peines qu'il m'a données, en éviteront beaucoup à l'avenir aux maîtres et aux domestiques.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

dans ce Manuel.

SECTION 2me.

SECTION 3me.

SECTION 4e.

SECTION 6me.

SECTION 6me.

SECTION 7me.

COLLECTION
DE MANUELS

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS,

FORMAT IN-18;

Par une réunion de Savans et de Praticiens;

MESSIEURS

AMOROS, ARSENNE, BOISDUVAL, BOSC, CHORON, *Ferdinand* DENIS, JULIA-FONTENELLE, HUOT, LACROIX, LANDRIN, LAUNAY, *Sébastien* LENORMAND, LESSON, PEUCHET, RICHARD, RONDONNEAU, RIFFAULT, TERQUEM, VERGNAUD, etc., etc.

Tous les Traités se vendent séparément; pour les recevoir franc de port, il faut ajouter 50 cent. par volume.

Cette Collection étant une entreprise toute philanthropique, les personnes qui auraient quelque chose à nous faire parvenir dans l'intérêt des sciences et des arts, sont priées de l'envoyer franc de port à l'adresse de M. le *Directeur de l'Encyclopédie in-18*, chez RORET, libraire, rue Hautefeuille, n° 10 *bis*, à Paris.

